

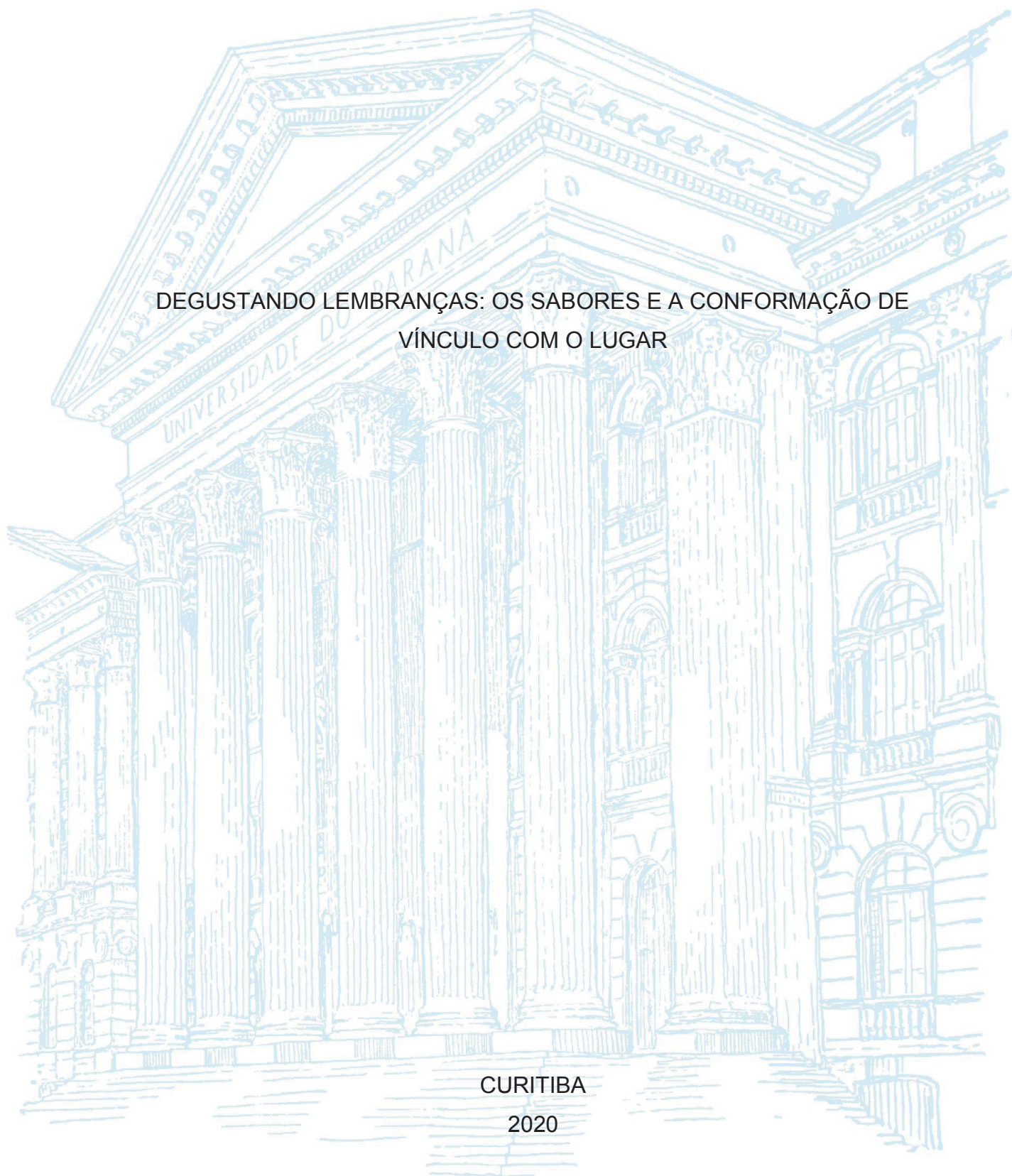
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARINA ROSSI FERREIRA

DEGUSTANDO LEMBRANÇAS: OS SABORES E A CONFORMAÇÃO DE
VÍNCULO COM O LUGAR

CURITIBA

2020



MARINA ROSSI FERREIRA

DEGUSTANDO LEMBRANÇAS: OS SABORES E A CONFORMAÇÃO DE
VÍNCULO COM O LUGAR

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, Setor de Ciências da Terra, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Doutora em Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Alberto Torres.

CURITIBA

2020

Catálogo na Fonte: Sistema de Bibliotecas, UFPR
Biblioteca de Ciência e Tecnologia

F383d Ferreira, Marina Rossi
 Degustando lembranças: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar [recurso eletrônico] Marina Rossi Ferreira. – Curitiba, 2020.

 Tese - Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências da Terra, Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2020.

 Orientador: Marcos Alberto Torres.

 1. Alimentos. 2. Memória. 3. Geografia. I. Universidade Federal do Paraná. II. Torres, Marcos Alberto. III. Título.

CDD: 220.91

Bibliotecária: Vanusa Maciel CRB- 9/1928

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em GEOGRAFIA da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da tese de Doutorado de **MARINA ROSSI FERREIRA** intitulada: **DEGUSTANDO LEMBRANÇAS: OS SABORES E A CONFORMAÇÃO DE VÍNCULO COM O LUGAR.**, sob orientação do Prof. Dr. MARCOS ALBERTO TORRES, que após terem inquirido a aluna e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO no rito de defesa.

A outorga do título de doutor está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

CURITIBA, 05 de Junho de 2020.

Assinatura Eletrônica

08/06/2020 12:54:18.0

MARCOS ALBERTO TORRES
Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica

09/06/2020 07:53:48.0

LEONEL BRIZOLLA MONASTIRSKY
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA)

Assinatura Eletrônica

06/06/2020 17:26:09.0

VIRGÍNIA DE LIMA PALHARES
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS)

Assinatura Eletrônica

08/06/2020 14:00:12.0

VANDER VALDUGA
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ -
TURISMO)

Assinatura Eletrônica

06/06/2020 18:36:07.0

SALETE KOZEL TEIXEIRA
Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Para minha avó Catarina (*in memorian*), que fez muita paçoca de carne no pilão e que tantas vezes nos recebeu em sua casa com macarronada e frango ou com seu “chafé” docinho.

E para minha avó Marlene, responsável por muitos cafés da tarde com seus pães e roscas caseiras e que faz um bolo de fubá com queijo que ainda hoje segue sendo meu favorito.

Duas, das muitas mulheres que trago como exemplo de força e sensibilidade.

AGRADECIMENTOS

Eu sempre gostei da magia que atravessa a comida. Muitas de minhas melhores lembranças ocorreram na cozinha, preparando ou degustando alguma coisa. Na casa onde cresci nunca houve uma divisão entre cozinha e sala de jantar. A mesa onde fazíamos as refeições sempre esteve ali perto do fogão, dos armários, da pia, da porta que dá para área com a rede... Então toda movimentação da família e amigos é e sempre foi concentrada ali. Do picar da cebola ao lavar da louça, todo mundo junto! Cozinhando, comendo, rindo, bebendo, conversando...

Meu lugar favorito da casa. Onde a comida se tempera também com as risadas altas, as cantorias meio desafinadas, as conversas soltas, o afeto... Desde muito cedo aprendi que a comida também tem “caldo” emocional e que amor é ingrediente sim!

A verdade é que essa tese começou a ser escrita antes mesmo do doutorado. Antes mesmo de me mudar para Curitiba treze anos atrás para fazer faculdade. Ela começou a ser preparada com meu pai me ensinando que para cozinhar tem que ter música tocando! E no “bauru de assadeira” que minha mãe preparou de lanche para o meu primeiro dia de aula no parquinho. E em todos os almoços em família, nos cafés com prosa com meus amigos e nas muitas vezes que fui buscar refúgio entre as panelas, testando alguma receita para silenciar a cabeça.

Mais do que ser fruto de uma trajetória acadêmica, a pesquisa aqui presente reflete minha própria relação com o mundo: a forma como demonstro carinho e cuidado com quem amo, o que me salta aos olhos quando conheço um novo lugar, as memórias que me fizeram ser quem eu sou. Essa tese é minha geografia particular! Na comida, eu me (re)encontro.

Cozinhar essa tese só foi possível porque tive ao meu lado pessoas incríveis que estiveram junto comigo nesse período intenso que é a pós-graduação. Pessoas que de modo muito sensível e genuíno fizeram-se presentes ao longo de todo processo de construção da pesquisa: incentivando, cuidando, torcendo, ajudando, conversando, motivando, ouvindo minhas (muitas) dúvidas, acolhendo minhas inseguranças, fazendo-me rir, distraíndo-me com música... Vocês transformaram essa trajetória em uma caminhada cheia de amor e sabor!

Minha mãe Maria Regina e meu pai Antonio. O universo com certeza conspirou a meu favor, trazendo-me ao mundo como filha de vocês dois! Observando a relação de vocês aprendi que a vida foi feita para ser vivida com alegria e amor, muito amor! Um amor assim tamanho! Obrigada por sempre me incentivarem a construir minha própria trajetória, deixando-me livre para voar para onde quero, segura em ter sempre um porto seguro quando for preciso: colo, abraços e o cantinho zen. Vocês me ensinaram a fazer da vida (e dessa pesquisa) poesia.

Meu irmão Felipe. É difícil achar palavras que sejam suficientes para descrever a sua importância na minha vida.... Provavelmente não há ninguém no mundo que me conheça como você. Esteve ao meu lado em absolutamente tudo que já passei, dos momentos mais felizes aos mais difíceis. Afirmar que você é um dos meus melhores amigos talvez já diga tudo sobre a relação que compartilhamos... De nossa crise de riso dentro do Detran até o dividir dos nossos surtos na terapia, obrigada por tudo, tudo, tudo! Esse trabalho não seria finalizado sem tua ajuda. Sem teu talento, cuidado e sensibilidade em transformar as narrativas nas ilustrações maravilhosas! Eu te amo infinito! Estou do teu lado para o que der e vier. Sempre!

Meu primo Bruno, que faz aniversário dois dias antes de mim, sai gritando meu nome pela casa umas 25856 vezes por dia, guarda a garrafa térmica de café dentro da geladeira e esquece a chave do lado de fora do apartamento, rs! A “casaney” só é completa com sua total falta de memória e sua alegria no volume máximo. Obrigada por todo apoio e por sempre ter acreditado na conclusão dessa pesquisa. Obrigada por se preocupar e torcer tanto por minha felicidade. Te amo igual a quantidade de vezes que você perde seu fone pela casa.

À “casaney”, uma menção especial! Por tudo que representa: parceria, piadas internas, pausa para o café da tarde, confissões (um cai, todo caem!), os humilhados sendo mais humilhados ainda, “ai gente, fiz uma loucura”, V.U.zinho do amor, noites do petisco, memes, procrastinação, jogar-se no chão de tanto rir, passinhos de danças esquisitas, acervo de fotos constrangedoras e amor, muito muito muito amor! O lugar onde posso ser eu mesma, sem nenhum filtro. O lugar que tornou Curitiba em lar.

Sandra Corbari (ou melhor, Sandra Dee), minha amiga para agora e depois do além! Exemplo de pesquisadora! É seguro dizer que do nosso primeiro contato lá

na graduação até agora, foi só ladeira abaixo, rs! Tantas trocas, conversas, “audiões”, café e chá, delírios acadêmicos, gargalhadas até (e principalmente) nos momentos de sufoco e desespero. Amizade que me abraça o peito e que me manteve em pé muitas vezes nessa trajetória. Além do Felipe e do Bruno, você foi a pessoa que esteve mais próxima durante os meses difíceis que quase me levaram a desistir do doutorado. Você acolheu minhas inseguranças e impulsionou-me a seguir. Eu te amo demais, demais, demais! Obrigada por tudo que traz à minha vida. Seguimos juntas! E um beijo também para a querida dona Maria!

Meus amigos de Pirajuí, aquela cidadezinha lá no interior de São Paulo! Especialmente a Denise, minha sis! Lembrar de todas as histórias que compartilhamos, desde quando éramos vizinhas no mesmo bairro, sempre me trazem conforto. Sinto saudades o tempo todo! A Lilian, que às vezes atrasa só alguns meses para responder as mensagens, mas mantém-se sempre presente, torcendo e vibrando nas gargalhadas contagiantes que dá. A Bárbara, que sempre consegue me deixar com o astral para cima com suas frases e energia boa. Que delícia foi receber tuas visitas durante esse período! “Ai, só quem viveu, sabe!”. O Rafa Pagnan, amigo querido desde quando era o menino anarquista lá da escola, rs! Obrigada por tanta troca boa! Pelos “chopes comunistas” cheio de risadas, afeto e reflexão! E obrigada por entender que às vezes o gato some por seis anos, mas ele sempre irá voltar como se nada tivesse acontecido. Amo vocês! Levo todos sempre comigo, não importa onde estou (e pra onde vou).

Minha família, formada por “mufios” e “farofeiros”! Fonte inesgotável de amor! Sempre acompanhando meus passos e vibrando comigo a cada nova conquista! Pessoas que me ensinaram que a verdadeira riqueza está nas coisas mais simples e que me lembram de levar a vida com mais leveza e mais alegria! Amo demais todos vocês! Um agradecimento especial a todos que estiveram juntinho comigo no dia da banca – Tia Beth, Tio Fer, Vó Marlene, Malu, Jaque, Ju, Henrique, Thaís (e Alice também!) e Tia Bel - assistindo, vibrando, fazendo vídeo chamadas, levantando cartaz, rs! Foi muito especial ter vocês ali, naquele momento.

Todos os amigos e amigas que a pós-graduação trouxe-me de presente! O desafio de fazer um doutorado em outra área tornou-se mais leve por causa de vocês: meus queridos companheiros de turma, o pessoal do grupo “Geografia e Resistência” e demais colegas com quem tive o prazer de dividir aulas. Vocês fizeram da Geografia um lugar de afeto!

Agradecimentos especiais para a Márcia Alves, que na primeira semana eu tinha certeza que não tinha ido com a minha cara, rs! Aprendi e sigo aprendendo muito com você, amiga. Com nossas conversas e teimosia em querer fazer pesquisa com mais vida e poesia. Obrigada por acreditar no volume 2 dessa tese compartilhada! A Renata Klos, com sua doçura e carisma que sempre me encantam e trazem conforto. Obrigada por tanto carinho, minha querida! E Ingrid Gomes, que selou sua amizade comigo caminhando sob o sol quente do Paraguai! Mesmo que praticamente só consiga te ver a cada mil anos, saiba que você tem um lugar no meu coração!

O povo lindo do LATECRE, que me acolheu com tanto carinho! Principalmente Gabi, Bianca, Cadu, Wag, Cláudia, Denise, Hugo e Vania. Vocês são um lembrete constante que ciência também é feita com risada, amizade, carinho e figurinhas no whatsapp! Obrigada por estarem junto, principalmente na reta final.

As amigas e amigos que chegaram e estão em minha vida, por caminhos e motivos diversos e que tornaram esse período mais leve. Pessoas incríveis como Aline Souza, Ju Silva, Augusto Neves, Flávia Schiochet, Grazi Ueno, Wellington (Tota), Fer Fregadolli, Iara Falcade, Ewerton Lemos Gomes, Rafa Dalbem, Larissa Urquiza, Luisa Costa, Jair Caetano Oliveira, Alex Fernandes, Cris Evelin, Isa Jayme e a família Tanji (Lucia, Mário e Amélia). Obrigada por manterem-se presentes, cada um a seu modo. A energia positiva que vocês trazem ao mundo também me fortalece.

Agradeço todos que também acompanharam minha defesa ou enviaram mensagens torcendo e comemorando, por causa de vocês fiquei umas duas semanas flutuando após a banca!

Miguel Bahl (*in memoriam*), de quem precisei despedir-me antes de concluir o doutorado... Você foi o melhor professor e orientador possível para essa sua “filha rebelde”. De tudo que me ensinou, guardarei principalmente seu conselho: “É dona Marina, a vida é um sopro! Por isso não deixa de fazer o que tem vontade, o que você quer, o que te faz feliz!”. Espero que esse resultado final te deixasse orgulhoso.

Marcos A. Torres. Professor, orientador e amigo! Obrigada pelo entusiasmo que sempre teve com minha pesquisa. Obrigada por tão generosamente aceitar me orientar após o falecimento repentino do professor Miguel. Todos seus ensinamentos, dicas, conselhos, gargalhadas e principalmente, seu apoio emocional na reta final, tornaram possível a conclusão dessa tese. Obrigada por incentivar-me

a deixar a pesquisa com a minha cara. E obrigada por mostrar-nos que há sempre espaço para a arte! Resistiremos!

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES pela concessão de bolsa durante todo o período do doutorado, apoio fundamental para que fosse possível dedicar-me e finalizar minha tese. Agradeço todos do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFPR - coordenadores, professores, secretários e demais servidores. E agradeço também aos meus amigos, professores e servidores do curso de Graduação e do Programa de Pós-Graduação em Turismo da UFPR, onde me formei e dei os primeiros passos para tornar-me a pesquisadora que sou. Obrigada pelo acolhimento e torcida de sempre! Viva a universidade pública!

A leitura sensível dos professores presentes na banca de defesa. Prof. Vander Valduga, que contribuiu com meu trabalho desde quando me orientou no mestrado, quando essa pesquisa era apenas uma ideia distante. Prof. Leonel Brizolla Monastirsky, presente na minha qualificação e defesa, contribuindo muito com seus apontamentos e observações. Obrigada por incentivar-me a continuar fazendo pesquisa com a minha marca lúdica! Prof^a. Virgínia de Lima Palhares, que me inspira com sua escrita cheia de vida e poesia nos artigos sobre Geografia dos Sabores. Obrigada pela leitura tão carinhosa do meu trabalho. E Prof^a. Salete Kozel Teixeira, que tive a sorte de ter presente na banca e em minha entrevista no processo seletivo do doutorado. Obrigada pelo entusiasmo com meu projeto desde a primeira vez que o ouviu. Vocês fizeram da banca um momento de troca sincera, alegria e sensibilidade. Muito obrigada!

E quero agradecer com todo meu coração: Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João. Essas pessoas queridas que tão gentilmente aceitaram dividir um pouco de suas histórias comigo. Obrigada pela confiança em deixar suas experiências fazerem parte da minha pesquisa. A alma do meu trabalho reside no registro da troca que tivemos. Serei eternamente grata!

A todos que citei aqui ou que comuniquei meus agradecimentos de outra forma... quero que saibam que essa tese carrega um pouco de cada um de vocês. Sintam-se abraçados e recebam meu amor e gratidão!

“Filha,

Muitas famílias guardam como uma tradição um prato especial, uma receita que foi passada de mãe para filha, ou de pai para filho, e perpetua-se por muitas gerações. Alguns guardam em suas memórias afetivas o sabor de alguma comida, um aroma, um tempero especial, um jeito de preparar um prato... É como se voltasse no tempo e resgatasse de forma mágica um momento feliz, um almoço em família aos domingos, uma festa, uma ocasião especial... uma pessoa...

Há muitas formas de se preparar um prato. Cada um pode ter seu jeito próprio, seu toque especial, seu segredo...

De forma análoga, cada família tem seu jeito próprio de ser, de se relacionar, de conviver. Algumas repetindo tradições, ensinamentos, vivências, outras rompendo barreiras, adaptando-se aos tempos, quebrando tabus, criando, reinventando-se. Não há uma única receita de família feliz. Cada uma descobre seu jeito, o ponto, põe seu tempero, dá seu toque.

[...] Na culinária, assim como na vida, nem sempre há garantia de sucesso. Às vezes erramos um ponto e a receita “desanda”. Nessas horas é preciso manter a calma, respirar fundo, improvisar ou começar tudo de novo. Por outro lado, é tão gratificante olhar o resultado final de algo que preparamos com carinho e amor e ainda mais nos alegrar com a satisfação de quem degusta.

Assim deve ser o viver a vida, “bebendo a goles os instantes frescos...”

- Parte da dedicatória de minha mãe, Maria Regina, em meu caderno de receitas.

RESUMO

O vínculo que estabelecemos tanto com a comida, quanto com o lugar parte da subjetividade de nossa relação com o mundo. Os hábitos alimentares possuem também uma camada emocional, simbólica e afetiva. Nossa relação com a comida está permeada por sentidos distintos a partir das vivências particulares de cada um e do que o contexto sociocultural estabelece como diretriz para nosso gosto alimentar. Se podemos pensar o lugar a partir de nossa afetividade, compreendendo-o como uma porção do espaço dotada de significado, o caráter simbólico de nossas vivências com o sabor faz com que a comida opere também neste processo de (re)significação. Assim, a compreensão de nossa experiência com o sabor como uma experiência emocional e geográfica possibilita pensarmos os vínculos simbólicos conformados a partir da relação dialética entre sujeito e lugar. Deste modo, seguindo os delineamentos da Geografia dos Sabores e apoiados em uma abordagem fenomenológica, estabelecemos como objetivo geral da pesquisa analisar a partir de entrevistas narrativas o papel da comida na conformação simbólica de vínculo entre sujeito e lugar. As vivências registradas nas narrativas nos conduzem pela discussão teórica e conceitual sobre os aspectos socioculturais, geográficos e simbólicos da comida e suas influências no processo de formação de nossas memórias gustativas. A partir das narrativas, refletimos a ligação mnemônica que possuímos com a comida e com o lugar e como essa influencia nos vínculos estabelecidos nesta relação.

Palavras-chave: Comida. Geografia dos Sabores. Lugar. Memória Gustativa.

ABSTRACT

The connection we establish with both food and place is part of the subjectivity of our relationship with the world. Eating habits also have emotional, symbolic, and affective aspects. Our relationship with food is permeated by different meanings, based on each person's particular experiences and what the socio-cultural context establishes as a guideline for our food taste. If we can grasp the concept of place from our affectivity, by understanding it as a portion of space endowed with meaning, the symbolic character of our experiences with taste makes food also operate in this process of (re)signification. Thus, the recognition of our experience with taste as an emotional and geographical experience makes it possible to think about the symbolic bonds formed from the dialectic relationship between subject and place. In this way, following the outlines of the Geography of Taste and supported by a phenomenological approach, we established as a general objective of this research to analyze, from narrative interviews, the role of food in the symbolic conformation of the link between subject and place. The experiences recorded in the narratives lead us through the theoretical and conceptual discussion about the socio-cultural, geographic, and symbolic aspects of food and its influences in the process of forming our taste memories. From the narratives, we reflect the mnemonic connection we have with food and place and how it influences the bonds established in this relationship.

Keywords: Food. Geography of Taste. Place. Taste Memory.

SUMÁRIO

1	ARRUMAR A MESA: TEMA, MÉTODO E CONCEITOS.....	14
2	COZINHAR UMA TESE A PARTIR DE NARRATIVAS	22
3	“COMO, LOGO EXISTO”	35
3.1	NARRATIVAS REGIÃO NORTE	38
3.2	NARRATIVAS REGIÃO NORDESTE	79
3.3	NARRATIVA REGIÃO CENTRO-OESTE.....	114
3.4	NARRATIVAS REGIÃO SUDESTE	135
3.5	NARRATIVA REGIÃO SUL	155
4	OS SABORES QUE NOS FORMAM	175
4.1	DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS.....	177
4.2	DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI DE ONDE ÉS	194
4.2.1	Geografia dos Sabores	209
4.3	SABORES QUE DESPERTAM A MEMÓRIA.....	216
5	UM ÚLTIMO CAFÉ: CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A PESQUISA .	234
	REFERÊNCIAS	239

1 ARRUMAR A MESA: TEMA, MÉTODO E CONCEITOS

*cozinhar porque cozinhar
 sossega o tempo íntimo da virtude
 o da extensão dos braços
 o do nome das coisas prontas
 é preciso aguardar que ferva
 o tempo universal da fervura
 espera passar o ardume pulmonar
 das cebolas em choro conciso
 aguardar as batatas
 se desfazerem em grânulos
 como as verduras que afrouxam
 ao mínimo vapor
 é preciso ter calma, manter o corpo firme
 dos músculos, a fibra
 deixar ceder devagar
 no calor da água e das horas
Ana Estaregui*

Se alguém pedisse para você contar sobre sua história de vida, há uma infinidade de elementos que poderiam estar presentes em sua resposta. Você pode citar sua profissão, detalhando seu processo de formação escolar. Explicar a partir de sua estrutura e dinâmica familiar. Pode iniciar sua explicação na(pela) cidade onde nasceu e seguir percorrendo por todos os outros lugares por onde passou e morou.

Ao longo de sua resposta, diversos aspectos podem ir surgindo: o gosto pela arte, a relação com a natureza, o olhar para a cidade, o modo como estrutura e expressa fé, o grupo na qual se identificam e sente pertencer e tantos outros mais. As respostas nos trazem elementos diversos, pois se diversifica a partir de quem a responde. Cada um trará elementos distintos, pois reflete a singularidade de nossas vivências. E ao solicitarmos a alguém que nos conte sobre si, a resposta também se encontra impregnada pelo sabor, pois a comida também está no cerne de quem somos e de onde viemos.

Evidentemente que assim como outros seres vivos, o ser humano se alimenta primeiramente por uma necessidade fisiológica. Comemos para que nosso corpo tenha energia e continue vivo. No entanto, nosso consumo alimentar vai muito além de apenas uma escolha nutricional, pois como afirma Maria Eunice Maciel (2001), ao nos alimentarmos, criamos práticas e atribuímos significados àquilo que

estamos incorporando. Portanto, de modo muito particular, por meio do ato alimentar é possível também acessar conteúdos simbólicos.

Quando falamos sobre nossos hábitos alimentares, fazemos referência aos processos de obtenção, seleção, preparo, consumo e descarte alimentar. Desde o modo de produção aos rituais em torno da mesa, passando pela quantidade de refeições realizadas, os ingredientes característicos, as receitas tradicionais, utensílios e equipamentos até as crenças e tabus entorno da comida.

Se alimentar-se é uma necessidade fisiológica do nosso corpo, podemos compreendê-lo como um ato primeiramente movido pelo instinto de sobrevivência. Mas alimentar-se, ou melhor, comer¹ também é uma construção sociocultural, uma prática simbólica, uma experiência sensorial, emocional e geográfica.

Nem tudo que é considerado comestível será incorporado em nossas refeições, justamente porque o comer vai além de apenas uma escolha movida por preocupação nutricional e energética. Como afirma o historiador Massimo Montanari (2013), no que diz respeito a alimentação humana, *comida é sempre cultura*.

A natureza nos oferece o alimento, mas não o ingerimos simplesmente. Pensamos, escolhemos, analisamos, preparamos de diferentes maneiras e estabelecemos um código sobre como iremos consumi-lo. Pegamos o alimento que a natureza nos oferece e o transformamos em comida. E tudo que percorre nossa relação com a comida está dotada de significado.

De acordo com o filósofo Ernst Cassirer (1874-1945) a consciência humana é simbólica por natureza, na qual o pensamento e o comportamento simbólico estão “entre os traços mais característicos da vida humana, e que todo o progresso da cultura humana está baseado nessas condições” (CASSIRER, 1994, p. 51). Há para Cassirer (1994) uma articulação entre o universo de fatos e o universo simbólico e a relação com o mundo perpassa essa articulação. Na perspectiva de sua filosofia, o ser humano é conformador do mundo, pois dá significado a este.

Sendo o ser humano no sistema cassireriano um animal simbólico por natureza, seu conhecimento imediato do mundo é necessariamente realizado pela mediação simbólica que articula realidade e forma, explica Sylvio F. Gil Filho (2012).

¹ Para alguns autores, como Montanari (2013), há uma diferença conceitual do que consiste alimento e comida e o alimentar-se e comer. Esta perspectiva será detalhada posteriormente.

Neste esquema o símbolo é a manifestação da vida humana em sua totalidade, e, por conseguinte, a espacialização de nosso tempo interior.

O caráter simbólico do pensamento confere ao ser a capacidade de reformular constantemente o seu universo humano, visto também que sua relação com o meio é uma relação dialética. No sistema proposto por Cassirer (1994), as formas simbólicas a mediação entre sujeito e o mundo se dá através das formas simbólicas, via pela qual se toma consciência do mundo e o ordena, através de uma relação dialética, onde essa mediação retorna ao sujeito na forma de conhecimento. Conhecimento este que é, portanto, por sua própria natureza, um conhecimento simbólico.

Podemos então partir da premissa de um espaço simbólico e as subjetividades e afetividades que agem sobre e a partir do mesmo, diversas. Assim como a dialética presente na relação entre sujeito e lugar. Compreendemos, portanto, que “o espaço é simbólico e, permeado de sentido/significado, é construído a partir de uma articulação entre universo dos fatos e universo simbólico” (FERNANDES, 2016, p. 15). Essa perspectiva nos dá respaldo para pensar e analisar as subjetividades que permeiam as relações com a comida e com o lugar através de uma abordagem fenomenológica.

E por que desenvolver uma tese sobre comida e lugar?

Durante toda minha formação em Turismo, o tópico alimentar sempre me despertou interesse e identificação. Observava com fascínio o que a expectativa em torno de uma experiência gastronômica desperta no planejamento de uma viagem e como o degustar de iguarias é também importante ao se conhecer um lugar.

No mestrado, desenvolvi a pesquisa de dissertação sobre baixa gastronomia e suas dinâmicas de consumo (FERREIRA, 2015). Na época, ainda que “baixa gastronomia” consistisse uma expressão já popular, havia pouca discussão acadêmica sobre o tema, ou pelo menos, poucas pesquisas que se utilizassem deste termo.

A partir dos elementos levantados, estabelecemos que a baixa gastronomia compreendia três aspectos centrais: a comida (pratos saborosos, bem servidos, de caráter popular, remetendo a uma culinária simples, cotidiana); o preço (relação custo/benefício vantajosa) e o bom atendimento em meio a um clima de informalidade (profissional, mas sem intermediação de muitos protocolos, em um ambiente democrático marcado pelas relações sociais) (FERREIRA, 2015;

FERREIRA, VALDUGA, 2017). É a gastronomia em sua expressão mais cotidiana, popular e democrática. Seu consumo está envolto em hospitalidade e sociabilidade, pois há também uma informalidade que a acompanha (FERREIRA, VALDUGA, BAHL, 2016).

Observando as relações que se desdobravam entre os consumidores e funcionários e a própria dinâmica de interação nos estabelecimentos, notamos que havia uma questão de vínculo espacial muito significativa. As amizades estabelecidas, o clima de descontração, o bem receber em porções generosas de comida, a importância que esses locais tinham no cotidiano e nas histórias de quem estava ali...

A baixa gastronomia se mostra como uma celebração do popular e do cotidiano e isso se reflete na relação das pessoas com e em meio a esses espaços. Ao olhar para a baixa gastronomia surgem minhas primeiras reflexões sobre a influência da comida na relação entre sujeito e lugar e foi partir destas que o projeto de pesquisa para tese foi desenvolvido.

Diversos fatores atravessam a questão alimentar e as explicações para tal podem vir de diferentes perspectivas e campos de conhecimento, cada qual ponderando ou trazendo luz à um aspecto distinto.

Nossos hábitos alimentares podem ser analisados e explicados a partir de olhares diversos – econômico, social, cultural, nutricional, ambiental, político, entre outros - que são ao mesmo tempo independentes e complementares entre si, pois assim como outros aspectos da vida humana, não existem de modo isolado e estão diretamente relacionados a um contexto – histórico, geográfico e cultural - específico.

A alimentação a partir de sua dimensão cultural é uma perspectiva debatida cientificamente há bastante tempo, já explorada por diversas disciplinas, como a história, sociologia, antropologia e a psicologia, tendo algumas delas inclusive estabelecido campos específicos de estudos direcionados a questão alimentar². Na área da geografia, tampouco consiste em uma questão nova.

² Em relação a disciplinas das ciências sociais na qual tem-se fortalecido campos específicos direcionados aos estudos sobre alimentação com volume expressivo de produção, podemos citar, por exemplo: História da alimentação (Jean-Louis Flandrin; Massimo Montanari; Carlos Roberto Antunes dos Santos, entre outros); Sociologia da alimentação (Jean-Pierre Poulain, por exemplo) e; Antropologia da alimentação (Claude Lévi-Strauss, por exemplo). Na psicologia, a produção aparenta ser menor que nas outras áreas, com estudos em sua maioria pensando na conjunção da

Como os hábitos alimentares refletem naturalmente uma relação de espaço-tempo, a questão geográfica se faz intrinsecamente presente, o que com certeza a torna um tópico de interesse para os estudos geográficos. Em seu livro “A Geografia Cultural”, Paul Claval (2014) inclusive afirma que “não há campo de análise mais fascinante para os geógrafos do que o “alimentar-se, beber e comer” (CLAVAL, 2014, p. 261).

No entanto, ao refletir sobre as diferentes nuances pela qual a cultura se insere dentro dos estudos geográficos, Claval (2014) chama atenção ao fato de que nas interpretações dos espaços humanizados, a geografia ainda insiste, sobretudo, no peso das lógicas, negligenciando em muitos casos a dimensão simbólica presente.

O autor reforça que o simbólico é um aspecto que precisa ser considerado, pois nossos hábitos, preferências, sonhos e aspirações também possuem dimensões espaciais. A afirmação de Claval (2014) reforça a perspectiva de que há um vasto campo de possível a ser explorado nos estudos da geografia cultural, que abordem ou não, a alimentação.

Esse é um ponto importante, pois é exatamente partir da dimensão afetiva de nossa relação com o lugar e o sabor que desenvolvemos a presente pesquisa. Na busca de contribuir de para uma “ciência humanista, em seu sentido amplo, fazendo crescer e prosperar tudo que é próprio do ser humano” (MARANDOLA JR., 2015, [s.p.]).

A geografia cultural e humanista³ construída na ênfase nos aspectos mais subjetivos, como os significados, valores e propósitos das ações humanas, nos dá respaldo para essa abordagem centrada no sujeito, no vivido, no lugar como um âmbito afetivo da experiência humana.

Lúcia Helena B. Gratão e Eduardo Marandola Jr. (2011, p. 59) afirmam que “pensar a relação geografia e sabor implica a compreensão da existência

alimentação e psicologia através do olhar para distúrbios e compulsões alimentares. Um exemplo de pesquisa que diverge é o livro “O banquete de psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação” de Gustavo Barcellos que se propõe a refletir sobre o ato cultural de alimentar-se em seu significado psicológico mais profundo, explorando as metáforas dos gestos alimentares a partir da perspectiva de Carl Gustav Jung.

³ A geografia humanista deriva do movimento humanista na ciência e levou a uma reelaboração para um novo projeto teórico-metodológico geográfico, que se propõem outros olhares para além da objetividade positivista. A inserção do humanismo na leitura geográfica de mundo possibilitou um aproximar-se do ser humano enquanto ser complexo, considerando também os aspectos subjetivos de sua existência.

experencial e cultural humana, expressa pela geograficidade: expressão e significado do envolvimento homem-meio”, pois compreendem a importância de construirmos análises sobre a alimentação enquanto vida cotidiana, de um núcleo que é ao mesmo tempo íntimo e compartilhado.

O conceito de geograficidade de Eric Dardel⁴, é constantemente utilizado em meio às pesquisas sobre a vivência espacial a partir do sabor, pois este configura-se uma expressão de geograficidade, visto que tal conceito refere-se “aos modos pelos quais sentimos e conhecemos o mundo a partir da relação que estabelecemos com ele” (COSTA; PALHARES, 2016, p. 618). E no caso da Geografia dos Sabores, estamos pensando sobre nossas relações estabelecidas com o mundo a partir do e pelo sabor.

Paisagem, lugar, identidade e imaginário são os fenômenos reveladores desta geograficidade, reclamando um entendimento epistemológico que permita pensar não apenas o sabor enquanto tema de estudo geográfico (sabor na geografia), mas, sobretudo **o sabor como fenômeno, constituindo também a essência da experiência geográfica**. (GRATÃO; MARANDOLA Jr., 2011, p. 61 – *grifo meu*)

Se a comida também age no (re)significar do lugar, como podemos visualizar seu papel nos laços que construímos espacialmente? Seria possível afirmar que a comida age na conformação do lugar? A partir desta e outras reflexões e questionamentos, estabelecemos a seguinte **questão de pesquisa** “De que modo a comida, enquanto conformadora de memórias afetivas, age na relação entre sujeito e lugar?”.

O **objetivo geral** da tese foi “Analisar, a partir de narrativas, o papel da comida na conformação simbólica de vínculo entre sujeito e lugar.”. E os **objetivos específicos** foram **a)** Identificar as dimensões simbólicas e afetivas referente às relações espaciais e à comida; **b)** Analisar a relação espacial das memórias vinculadas à questão alimentar, com base na compreensão do sabor como uma experiência geográfica; e **c)** Contextualizar, temporal e espacialmente, as narrativas coletadas, buscando distinguir as perspectivas da relação “sujeito-alimentação-lugar” nas diferentes fases de vida do(a) entrevistado(a). Com vista seu objetivo e o anseio

⁴ A obra “O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica” foi publicada originalmente na França [*L’homme et la Terre: nature de la réalité géographique*], no ano de 1952, sendo resgatada posteriormente entre os anos 1960-1970. É considerada fundamental para a formação da Geografia Humanista.

em construir uma pesquisa que se aproxime do subjetivo e simbólico na pluralidade da existência humana e da dimensão emocional com que as pessoas se relacionam com a comida e com o lugar, que escolhemos as narrativas como fonte de análise.

Ao estabelecermos como propósito compreender como a comida está presente no vínculo entre sujeito e lugar, se fez necessária uma abordagem metodológica que possibilitasse vislumbrar como o sujeito significa suas vivências. E como essas vivências se transformam em memórias, memórias que por sua vez também influenciam em como vivenciamos um lugar.

E através do processo narrativo: “O narrador conta o que ele extrai da experiência – sua própria ou aquela contada por outros. E, de volta, ele a torna experiência daqueles que ouvem a sua história” (BENJAMIN, 1987, p. 201).

As narrativas de Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João nos possibilitam olhar para vivências a partir de diferentes idades, contextos e lugares distintos. Suas histórias são o ponto central de nossa pesquisa e dão o tom de como iremos abordá-la.

O detalhamento dos delineamentos metodológicos que nos guiaram para a estruturação e apresentação dessa pesquisa via narrativa é apresentado no Capítulo 2, nos preparando para degustar as narrativas apresentadas na íntegra no capítulo seguinte, “Como, logo existo”.

Através das narrativas vislumbramos o sabor como experiência emocional e geográfica e o poder mnemônica que a comida possui, transformando nossas experiências com o sabor em memórias gustativas. E tudo isso reflete e constrói vínculos com e no lugar. As reflexões teóricas também se desdobraram a partir do ouvir e (re)contar dessas narrativas e são apresentadas no capítulo 4, “Os sabores que nos formam”.

Teoria e análise de dados se misturam e se apresentam junto, a partir do olhar sobre os significados simbólicos na qual a comida é capaz de conter em si, enquanto fruto de uma dinâmica sociocultural e a comida como reflexo e engrenagem na significação simbólica do lugar. Finalizamos a tese com um último cafezinho no Capítulo 5, antes de listarmos as referências utilizadas.

Há muitas formas de explicar e compreender nossa relação com o mundo e os vínculos que construímos com o lugar. Como veremos, uma delas é através do sabor. Se a geograficidade refere-se “aos modos pelos quais sentimos e conhecemos o mundo a partir da relação que estabelecemos com ele” (COSTA;

PALHARES, 2016, p. 618), na Geografia dos Sabores, buscamos compreender como sentimos e conhecemos o mundo a partir do sabor.

E agora com os ingredientes já separados na mesa, podemos começar a cozinhar!

2 COZINHAR UMA TESE A PARTIR DE NARRATIVAS

[...] – E lá, quem faz o prato?
 - Um cozinheiro, avó.
 - Como se chama esse cozinheiro?
Ri, sem palavra. Mas, para ela, não havia riso, nem motivo. Cozinhar é o mais privado e arriscado acto. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Quem assegurava a pureza da peneira e do pilão? Como podia eu deixar essa tarefa, tão íntima, ficar em mão anónima? Nem pensar, nunca tal se viu, sujeitar-se a um cozinheiro de que nem o rosto se conhece.
 - Cozinhar não é serviço, meu neto. – disse ela.
 - Cozinhar é um modo de amar os outros.
 (trecho do conto “A avó, a cidade e o semáforo”)
Mia Couto

Compreender os laços simbólicos que construímos com os lugares através da comida exige uma abordagem metodológica que privilegie acessar a singularidade de nossas experiências – espaciais e alimentares. Uma abordagem cujo cerne seja trazer à superfície a peculiaridade de nossas vivências. Trata-se de uma pesquisa de cunho qualitativo, alinhada à perspectiva cultural e humanista da geografia e que segue um viés fenomenológico de investigação.

De modo sucinto, podemos compreender a fenomenologia como uma concepção filosófica que visa valorizar o mundo da experiência humana, valorizando para tal também a intencionalidade, ou seja, como o ser se relaciona com o mundo (HOLZER, 2016).

O método fenomenológico, de acordo com Edward Relph (1970), se conforma em uma perspectiva e um procedimento para a investigação dos mundos vividos da experiência humana. Segundo o autor (1970, p. 193), consiste em “[...] um procedimento para descrever o mundo cotidiano da experiência imediata do homem, incluindo suas ações, lembranças, fantasias e percepções” e, portanto, não se configura em um método de análise ou explicação do mundo tido como objetivo ou racional.

A pesquisa fenomenológica não se estrutura através de hipóteses e teorias prévias (RELPH, 1970), pois entende que o estudo do fenômeno deve vir através da busca em compreendê-lo em sua manifestação livre e particular. Ou seja, entende que é preciso compreender o fenômeno como este se manifesta para o sujeito e não como um processo de confirmação ou não de hipóteses previamente estabelecidas.

Ainda que compartilhe premissas semelhantes, as pesquisas fenomenológicas não dispõem de um modelo único e pré-estabelecido a ser seguido, havendo diferentes possibilidades de ferramentas e aporte teórico. Além disso, não há um único modo de fazer uma pesquisa fenomenológica, pois ela também irá se distinguir a partir de quem a constrói.

Assim como aplicado em pesquisas como a de Dalvani Fernandes (2016) e Marcia Alves S. da Silva (2019), optamos por uma fenomenologia articulada à filosofia de Ernst Cassirer, no aspecto que o objetivo também foi compreender os sentidos/significados que os sujeitos dão ao mundo, entendendo que nossa relação com o mesmo se dá como resultado de uma conformação simbólica. Aqui estamos considerando a comida não apenas como referência do vínculo entre sujeito e lugar, mas também como um dos propulsores desta relação.

Com vista construir um *corpus* de análise que permitisse o vislumbrar dessa geografia íntima, particular e sensível oriunda das vivências e experiências dos sujeitos, optamos por desenvolver a pesquisa a partir de entrevistas narrativas.

Mas que força podem ter experiências particulares para a elucidação de temas e problemas complexos e contemporâneos? E como trazê-las de forma a não serem anedotas, mas potências que revelam o sentido dos fenômenos?

Esta talvez seja uma das grandes potências da fenomenologia e nós, por vezes, a enfraquecemos com racionalismos. Por que partir de uma explicação teórica e não de uma narrativa? (MARANDOLA JR., 2016, p. 142)

A narrativa apresenta características como privilegiar a realidade do que é experienciado por quem a conta, sendo conformada por representações/interpretações particulares do mundo (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2011). Mais do que um procedimento metodológico, é o meio no qual naturalmente organizamos e expressamos nossas vivências no dia a dia, pois quando contamos a alguém sobre uma de nossas experiências, estamos construindo uma narrativa sobre o que aconteceu.

Entrevistas de caráter qualitativo, como as entrevistas narrativas, possuem uma perspectiva de condução mais próxima de uma conversa com um propósito, tendo como objetivo compreender valores e opiniões, captar tendências e histórias de vida, consistindo em uma troca mútua de informação e experiência entre entrevistador(a) e entrevistado(a) (JENNINGS, 2005).

Sandra Jovchelovitch e Martin W. Bauer (2011) descrevem a entrevista narrativa como uma forma de entrevista de profundidade, uma técnica para gerar histórias, aberta quanto aos procedimentos analíticos que seguem a coleta de dados e conduzida de modo a estimular o(a) entrevistado(a) a contar sobre algum episódio e/ou situação importante para sua vida particular e/ou social.

Por estar inserida em um contexto sócio histórico, a narrativa é formulada dentro de um sistema de referentes, porém a realidade de uma narrativa não copia a realidade do mundo fora delas, pois refere-se ao que é real para o narrador. Logo, não está aberta à comprovação e não pode ser simplesmente julgada como verdadeira ou falsa já que expressa a verdade de um ponto de vista, de uma situação específica no tempo e no espaço (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2011).

Segundo Eliza Dutra (2002), por se estabelecer como expressão da experiência de quem a narra, configura-se como uma técnica apropriada aos estudos que procuram se fundamentar nas ideias fenomenológicas e já tem sido utilizada em estudos geográficos, especialmente os que se propõem a pensar a partir das subjetividades de nossa experiência com o espaço.

Em artigo sobre a utilização da análise narrativa na pesquisa geográfica, Janine L. Wiles, Mark W. Rosenberg e Robin A. Kearns (2005) afirmam ser um método útil aos geógrafos, em especial para pesquisas qualitativas dentro da linha humanista, por se concentrar em como as pessoas descrevem e avaliam os lugares, e suas experiências e situações. Possibilita conectar detalhes íntimos da experiência a relações sociais e espaciais mais amplas, em especial caso se esteja explorando questões caracterizadas como complexas ou que são carregadas de cunho emocional: “as abordagens narrativas, portanto, possuem grande potencial para os geógrafos interessados na dinâmica da vida cotidiana” (WILES; ROSENBERG; KEARNS, 2005 – *em tradução livre*).

As entrevistas são um olhar ao mundo vivido pelo sujeito, contemplando o que foi aprendido, experimentado e vivenciado em diferentes momentos de sua vida. A narrativa enquanto método exige do(a) pesquisador(a) colocar-se à disposição para não apenas escutar, mas também assimilar e elaborar de modo sensível a fala de seus entrevistados, procurando se aproximar de fato da experiência, tal como vivida e escolhida ser contada naquele momento pelo narrador.

Compreendemos que o(a) pesquisador(a) também é sujeito participante da pesquisa e esta, por sua vez, constitui-se, em certa medida, no relato do percurso do

próprio pesquisador, como evidencia Elza Dutra (2002), e como aponta Uwe Flick (2004), ao afirmar que as subjetividades tanto do pesquisador, quanto dos participantes da pesquisa são parte importante do processo de produção de conhecimento.

Deste modo, a narrativa contempla não apenas a experiência contada pelo narrador, mas também a experiência do(a) pesquisador(a), que aqui exerce o papel de ouvinte. E esse pesquisador-ouvinte ao contar o que ouviu, transforma a si mesmo também em um narrador (DUTRA, 2002).

De modo diferente da pesquisa quantitativa, os métodos qualitativos consideram a comunicação do pesquisador com o campo e seus membros como parte explícita da produção de conhecimento, ao invés de excluí-la ao máximo como uma variável intermediária. As subjetividades do pesquisador e daqueles que estão sendo estudados são parte do processo de pesquisa. As reflexões dos pesquisadores sobre suas ações e observações no campo, suas impressões, irritações, sentimentos, e assim por diante, tornam-se dados em si mesmos, constituindo parte da interpretação, sendo documentadas em diários de pesquisa ou em protocolos de contexto. (FLICK, 2004, p. 22)

A abordagem cultural, como estudo da experiência vivida dentro da perspectiva geográfica, tem como característica base a atenção dada ao sujeito, visto que o que se considera relevante é a experiência direta e, portanto, particular de cada ser humano, assim como a sua maneira de perceber e sentir o mundo (SERPA, 2008).

O delineamento metodológico da pesquisa, assim como a discussão teórica, foi pensado enquanto um estudo da experiência vivida, compreendendo que nossa relação espacial exige análises que também considerem a forma como nos relacionamos - simbolicamente, afetivamente, emocionalmente – com o espaço. É a partir dessa perspectiva que pensamos a comida como uma via pela qual o sujeito também interage com o mundo.

Para tal é preciso ter sempre presente o ponto levantado por Jovchelovitch e Bauer (2011): *a realidade de uma narrativa refere-se ao que é real para o narrador*. As entrevistas, portanto, vislumbram este mundo conformado simbolicamente pelo sujeito e apresentado via narrativa.

E quantas coisas se desdobram a partir do ouvir destas narrativas! Quantas perspectivas, reflexões, descobertas e perguntas emergiram a partir do momento em

que se ocupou o lugar de pesquisadora-ouvinte. Com certeza foi no processo de ouvir e contar essas histórias que a pesquisa realmente ganhou vida e sentido.

Além de estar alinhada com os objetivos propostos, havia uma vontade antiga de se desenvolver uma pesquisa a partir de narrativas. O escopo original da tese já previa a realização de entrevistas narrativas, porém inicialmente pretendia entrevistar apenas pessoas idosas (com idade igual ou superior a 60 anos). Essa delimitação foi estabelecida tanto por uma afinidade pessoal com pessoas dessa faixa etária, quanto por acreditarmos tratar-se de um grupo que cotidianamente ainda é muito silenciado.

No entanto, durante a banca de qualificação foi levantada a possibilidade de expandir o recorte, diversificando mais o perfil dos entrevistados, pois compreendemos que se a premissa norteadora da tese é a ligação mnemônica que temos com a comida e com o lugar, essa é uma característica presente independente de gênero ou idade e logo qualquer pessoa estaria apta a ser entrevistada. Optamos então por retirar a restrição em termos de faixa etária e estabelecer outros critérios para seleção dos entrevistados.

O perfil estabelecido para os entrevistados passou a ser homens e mulheres – de qualquer idade - nascidos em outros Estados, que estivessem fora de seu estado de origem há pelo menos 10 anos e atualmente residindo em Curitiba (Paraná) ou região metropolitana. A premissa da ligação mnemônica com a comida e com o lugar permitia que os critérios para o recorte pudessem ser bem amplos, porém ao delimitar entrevistar pessoas de outras regiões, também pudemos observar, por exemplo, o papel da alimentação no processo de adaptação a uma nova cidade.

É importante ressaltarmos que Curitiba figura como recorte espacial de aplicação da pesquisa por uma questão de logística. O intuito não foi especificamente averiguar o vínculo dos entrevistados com a cidade, mas sim tratar das espacialidades conforme foram surgindo nas narrativas, incluindo, mas não se limitando a Curitiba.

Para localizar os entrevistados, partimos do método de cadeia de referências, conhecido como “bola de neve”, que resumidamente consiste na seleção por parte do pesquisador de um grupo de pessoas que integrem a população-alvo do estudo e essas, por sua vez, indicam outras para a amostra e

assim sucessivamente até que se alcance o tamanho amostral desejado (FREITAS *et al.*, 2000).

Segundo Juliana Vinuto (2014) é um método útil principalmente quando a pesquisa envolve grupos de difícil acesso ou quando não há precisão sobre sua quantidade. É uma possibilidade para pesquisas que envolvam questões delicadas, de âmbito privado e que requerem do pesquisador o conhecimento de pessoas que já integrem o grupo ou que possam auxiliar a localizar informantes para integrar o estudo. Utilizada principalmente para fins exploratórios, também é usada na execução de técnicas de cunho qualitativo, como é o caso da entrevista. Este método demonstrava-se adequado, visto que não havia intenção de se estabelecer generalizações ou parâmetros probabilísticos sobre a população estudada.

De acordo com Vinuto (2014) a execução da amostragem em bola de neve envolve o desenvolvimento das seguintes etapas:

- 1) Por meio de informantes-chaves e/ou documentos, nomeados como *sementes*, são localizadas pessoas que estejam dentro do perfil estabelecido para a pesquisa. As sementes auxiliam o pesquisador a localizar e iniciar o contato com os possíveis participantes.
- 2) Após a entrevista, é solicitado a cada participante que indique novos contatos que possuam o perfil desejado e que tenham disponibilidade em participar da pesquisa. E assim sucessivamente a cada novo entrevistado.
- 3) O quadro de amostragem atingirá a saturação a partir do momento em que não houver novos nomes oferecidos e/ou as informações começarem a se tornar redundantes.

A primeira etapa foi realizada com o acionar de “sementes” na rede de conhecidos da pesquisadora, a fim de conseguir a indicação de entrevistados que atendessem os critérios estabelecidos para o recorte. Não consideramos, no entanto, que o método bola de neve tenha sido concretizado, pois todos os entrevistados vieram de indicação de sementes diferentes e, portanto, cumpriu-se a etapa 2, na qual um entrevistado indica novos contatos.

Devido as especificidades das entrevistas narrativas não é possível estabelecer um ponto de saturação em termos de esgotamento e/ou redundância dos dados, visto que cada narrativa é diferente e apresenta novos elementos que

também poderiam ser relevantes para a pesquisa. Foi, portanto, necessário determinar um limite para a coleta de dados.

Procuramos obter dois entrevistados (uma mulher e um homem) de cada região (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul), o que totalizaria dez narrativas. Estabelecer entre os critérios do recorte, serem pessoas nascidas em outros Estados, apesar de proporcionar uma diversificação no perfil dos entrevistados, dificultou um pouco o processo de levantamento das indicações.

Além disso, entrevistas narrativas são naturalmente longas e considerávamos importante que fossem realizadas presencialmente, pois facilita uma relação de confiança entre pesquisador e entrevistado. Há também detalhes sutis que ocorrem quando as pessoas estão construindo suas narrativas e que facilmente poderiam se perder caso as entrevistássemos via ligação de vídeo ou voz. Isso faz com que a realização da entrevista demande uma disponibilidade de tempo maior, então alguns contatos indicados optaram em não participar.

Questões externas à pesquisa no momento de finalização da coleta de dados acabaram impedindo a realização das duas entrevistas finais. Deste modo, obtivemos oito das dez entrevistas planejadas inicialmente: dois entrevistados da Região Norte; dois da Região Nordeste; uma entrevistada da Região Centro-Oeste; dois da Região Sudeste; e um da Região Sul.

Todos os entrevistados assinaram termo de consentimento para gravação das entrevistas e a utilização de seus dados na pesquisa. E ainda que a identificação não infringiria nenhum risco aos mesmos, optamos por resguardar suas identidades, substituindo seus nomes por pseudônimos: Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João. Esses pseudônimos foram estabelecidos a partir do primeiro nome de escritores de seus respectivos estados, conforme relação disposta na tabela apresentada a seguir:

TABELA 1 – RELAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

	Estado de origem do(a) entrevistado(a)	Informações ⁵	Como está identificado(a) na pesquisa	Escritor(a) referente ao pseudônimo
Região Norte	Pará	32 anos Geógrafa (Reside no Estado do Paraná desde 2006,	Olga	Olga Savary (1933 -)

⁵ A idade dos entrevistados é referente ao informado no momento da entrevista.

		estando aproximadamente a 6 anos em Curitiba)		
	Pará	51 anos Maestro e professor Morou em São Paulo de 1985 – 2002 e de 2011 - 2014; Estados Unidos de 2002 – 2009; Retornou ao Pará de 2009 -2011; Reside em Curitiba desde 2014)	Benedito	Benedito Nunes (1929 – 2011)
Região Nordeste	Paraíba	37 anos Economista e professor (Morou de 2003 a 2004 em Florianópolis/SC. Reside em Curitiba desde 2005)	Ariano	Ariano Suassuna (1927 – 2014)
	Sergipe	51 anos Pedagoga e professora (Reside em Curitiba desde 1989)	Alina	Alina Paim (1919 – 2011)
Região Centro – Oeste	Goiás	43 anos Pedagoga e professora (Reside em Curitiba desde 1988, com um intervalo de 1992 – 1995 retornado a Goiânia)	Yêda	Yêda Schmaltz (1941 – 2003)
Região Sudeste	Rio de Janeiro	25 anos Arquiteta (Reside em Curitiba desde 2002)	Cecília	Cecília Meireles (1901 – 1964)
	Minas Gerais	30 anos Engenheiro elétrico (Reside em Curitiba desde 2006)	Carlos	Carlos Drummond de Andrade (1902 – 1987)
Região Sul	Santa Catarina	37 anos <i>Sommelier</i> (Reside em Curitiba desde 2001)	João	João da Cruz e Sousa, mais conhecido como “Cruz e Sousa” (1861 – 1898)

FONTE: A autora (2020).

A pesquisa narrativa estrutura-se na intencionalidade de compreender e interpretar as dimensões pessoais e humanas para além de esquemas fechados, recortados e quantificáveis. Jean Clandinin e Michael Connelly (2011) compreendem ser necessário pensar narrativamente a partir do “espaço tridimensional”, que é formado pela interação (pessoal e social), a continuidade (presente, passado e futuro) e situação (lugar). Este “espaço tridimensional” caracteriza a pesquisa narrativa, tornando-se um dos elementos-chave para o desenvolvimento do método narrativo.

O exercício narrativo segue um esquema autogerador, no qual deve haver influência mínima do entrevistador. Para isso, além de uma escuta atenta,

Jovchelovitch e Bauer (2011) indicam algumas fases e regras de execução a serem seguidas:

Fase de Preparação (Exploração do campo; formulação de questões exmanentes, ou seja, questões da pesquisa ou de interesse do pesquisador(a) a partir de sua aproximação com o tema do estudo ou revisão de literatura);

Fase 1 – Iniciação (Formulação do tópico inicial para a narração, podendo haver auxílios visuais);

Fase 2 – Narração central (Importante não interromper a fala do entrevistado, somente encorajar de modo não verbal a continuidade da narração; esperar para os sinais de finalização);

Fase 3 – Fase de perguntas (As perguntas devem ser apenas no estilo “Que aconteceu então?”. O entrevistador não deve opinar ou fazer perguntas sobre atitudes ou discutir sobre contradições na fala do entrevistado);

Fase 4 – Fala conclusiva (Finalizar a gravação; nessa fase são permitidas perguntas do tipo “Por quê?”; o entrevistado deve realizar anotações imediatamente depois da entrevista).

Conforme apontado anteriormente, as entrevistas foram realizadas pessoalmente, em local sugerido pelo próprio entrevistado, onde se sentissem à vontade. Assim, algumas foram realizadas em suas próprias casas e outras em cafés da cidade de Curitiba. Sentávamos, o gravador de voz era acionado e assim dávamos início.

Como é característico nesse estilo de entrevista, não havia um roteiro fechado com questões. Para iniciar, era solicitado que contassem um pouco sobre si: quem eram, quantos anos tinham, onde nasceram... Enfim, que dessem um panorama sobre suas vidas, incluindo os momentos e experiências que achassem relevantes, podendo partir do período da infância ou seguir a ordem que considerassem mais adequada.

Ao iniciar com essa questão, a intenção era deixar os entrevistados construírem livremente uma narrativa sobre sua vida, apresentando um contexto geral sobre suas vivências. Foi um momento fundamental para conhecê-los e entender um pouco sobre suas trajetórias, os caminhos e as decisões que os levaram a estar ali, naquela cidade, naquele momento. A partir dos elementos presentes nessa primeira resposta eram ajustado os questionamentos posteriores.

Em certa medida, essa primeira pergunta aproxima-se de uma “pré-entrevista”, no sentido de servir também para um refinamento das perguntas subsequentes, na adequação da linguagem e detectar de temas promissores a serem explorados. Como afirma Ecléa Bosi (1994), mais que servir de etapa para questionamentos posteriores, o interesse nesse momento está no que foi lembrado, no que foi escolhido pelo entrevistado para perpetuar-se na história de sua vida, atento ao que surge espontaneamente.

Questões como: “Quais recordações mais marcantes tem sobre sua cidade/Estado de origem?”; “Se sente de algo modo conectado(a) a este lugar?”; “Como foi o processo de mudança e adaptação a Curitiba?”; “Quais elementos de Curitiba você sente que identificam o estar aqui?”; “Como descreveria sua relação com a comida?”; “Se te pedisse para contar uma memória gustativa, qual a primeira imagem que vem à sua mente?”; entre outras, foram inseridas ao longo das entrevistas a partir do contexto da trajetória de vida de cada entrevistado e entrevistada.

A cada nova entrevista vinha a dúvida: qual a melhor forma de recontar essas histórias? Podemos pensar e apresentar a relação com a comida como de fato se apresenta: intrincada em nossas vivências mais diversas. Porque a comida é um reflexo do que vivemos. Nossa relação com o trabalho, nossa estrutura familiar, nossas viagens, a religião que seguimos... tudo isso também nos traz elementos para compreender a questão alimentar.

Conforme as entrevistas foram sendo ouvidas e transcritas, mais se reforçava a importância de não fragmentar as narrativas em apenas trechos que traziam referência direta sobre hábitos alimentares, e sim buscar um modo de apresentá-las respeitando o máximo possível o todo do que foi narrado. Foi assim que decidiu-se apresentar a fala de cada entrevistado no formato de uma única narrativa, com a omissão dos questionamentos, proporcionando a quem irá ler um momento de imersão nessas histórias, visualizando o fio que as ligam e ao mesmo tempo todas as particularidades.

Esse estilo de organização e apresentação dos dados foi inspirado pelo modo como Ecléa Bosi (1994) organizou as narrativas em seu livro *Memória e Sociedade*, no qual dispôs os relatos coletados de cada entrevistado, organizado em um único texto, e nos capítulos seguintes desenvolve sua análise.

Em síntese, foram realizados os procedimentos de: **1)** transcrição das entrevistas de modo integral; **2)** Edição das transcrições para encadeamento das respostas de cada entrevistado na forma de um texto único (com a omissão de eventuais questionamentos e/ou diálogos realizados entre a pesquisadora e o(a) entrevistado(a); **3)** Revisão das narrativas com correções gramaticais e ortográficas; **4)** Organização das narrativas por Região (de acordo com o Estado de origem de cada entrevistado); **5)** Análise das Narrativas realizada a partir dos conceitos de memória gustativa e da perspectiva do sabor como experiência geográfica.

Na visão de Flick (2004), nas pesquisas qualitativas, independentemente do método utilizado, a base das interpretações e o meio central para a apresentação e a comunicação de descobertas será textual, já que o texto é resultado da coleta de dados e o instrumento para sua interpretação. Mas ao se transformar o que foi dito em texto, o que pode ser perdido? Como dar conta de textualizar silêncios, sorrisos, lágrimas, suspiros e outras reações e expressões que também podem se manifestar durante a construção de uma narrativa?

Como identificado por Adriana Angélica Ferreira (2013, p. 105) ao longo da construção de sua pesquisa de doutorado⁶, “o que existe de mais risco nesse modo de pesquisar é a própria relação que se estabelece com o entrevistado e o ato de enunciação em si”. Para além das palavras, são todas expressões orais e gestuais – as risadas, as interjeições, a emoção presente em um marejar dos olhos, o silêncio... – que traduzem a multiplicidade de sentimentos presentes no ato de narrar.

No caso das narrativas da tese, ainda que não tenha sido solicitado por nenhum entrevistado a retirada de alguma frase ou apontamento, por respeito à privacidade dos mesmos, alguns detalhes que foram considerados mais sensíveis - por indicar a identidade de outra pessoa ou porque consistiam em comentários que não dialogavam diretamente com alguma vivência do entrevistado - foram omitidos na pesquisa.

Os momentos onde isso ocorre foram sinalizados com “(...)”, três pontos entre parênteses. Houve também a inserção ao longo do texto de alguns comentários em itálico e entre colchetes, em momentos onde foi necessário complementar a informação ou incluir alguma alteração no texto para que a linha de

⁶ Em sua tese no Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFMG, Adriana A. Ferreira (2013) aborda a experiência na metrópole, em uma investigação memorialística sobre o processo de metropolização de Belo Horizonte (Minas Gerais) a partir da “narrativas de velhos”.

raciocínio da fala do entrevistado permanecesse compreensível. Essas alterações foram realizadas tomando o máximo de cuidado para não descaracterizar a resposta ou o modo de expressão de nenhuma das narrativas. Mesmo com a realização dessas correções, o teor da fala de cada entrevista foi preservado.

Elementos como os evidenciados por Ferreira (2013), do construir da narrativa para além das palavras ditas, consistem em aspectos que muito facilmente se perdem e/ou se diluem no ato de transformar a oralidade dessas narrativas em texto. Mesmo a transcrição literal não dá conta de traduzir e trazer ao leitor toda riqueza dos detalhes presentes no momento de fala, já que o próprio processo de escuta e transcrição das narrativas de algum modo já a transforma.

Por isso a importância em assumir a não neutralidade do pesquisador frente a esse processo, entendendo-a como parte do modo como os dados coletados serão analisados e traduzidos no decorrer da pesquisa. E compreender que, ainda que a narrativa consista em um método adequado aos objetivos propostos, o seu transformar em dado de pesquisa irá inevitavelmente representar uma leitura do que foi narrado, visto que a codificação textual nem sempre será capaz de traduzir toda a subjetividade do que se narra.

Como ressalta Dutra (2002, p. 374): “[...] o narrador não “informa” sobre a sua experiência, mas conta sobre ela, dando oportunidade para que o outro a escute e a transforme de acordo com a sua interpretação, levando a experiência a uma maior amplitude, tal como acontece na narrativa”. O pesquisador não está apenas participando da história narrada pelo sujeito, expressa na experiência vivida, mas também está participando de sua reconstrução, pois “a experiência da narrativa é uma experiência também de quem a escuta” (DUTRA, 2002, p. 374).

Mais do que um processo de análise, a pesquisa como afirma Bósi (1994) também é um compromisso afetivo, no qual se articulando sob o estudo da memória:

[...] somos ao mesmo tempo sujeito e objeto. Sujeito enquanto indagávamos, procurávamos saber. Objeto enquanto ouvíamos, registrávamos, sendo como que um instrumento de receber e transmitir a memória de alguém, um meio de que esse alguém se valia para transmitir suas lembranças. (BÓSI, 1994, p. 38).

A análise desenvolvida aproxima-se de uma análise de conteúdo, pois também visou compreender melhor um discurso, aprofundando suas características a fim de extrair os momentos mais importantes, com base nos objetivos da pesquisa

(RICHARDSON, 2014). No entanto, optou-se por não estruturar a apresentação e análise a partir da redução em categorias comum, já que compreendemos que a redução das narrativas em categorias comuns, uma vez que compreendemos que tal redução não possibilitaria tecer a análise do modo como estabelecemos nossos delineamentos sobre memória gustativa e o sabor como experiência geográfica.

Norteamo-nos pela perspectiva de que: “[...] compreender uma narrativa não é apenas seguir a sequência cronológica dos acontecimentos que são apresentados pelo contador de histórias: é também reconhecer sua dimensão não cronológica, expressa pelas funções e sentidos do enredo.” (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2011, p. 91).

Deste modo, a apresentação e análise das narrativas foi desenvolvida respeitando as características particulares deste tipo de entrevista, enquanto uma técnica para gerar histórias e aberta sobre os procedimentos analíticos que seguem a coleta de dados (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2011).

É importante ter sempre presente que as narrativas apresentadas no próximo capítulo incluem a experiência de ouvir e recontar essas histórias. É a partir das narrativas que foram tecidas as reflexões teóricas.

3 “COMO, LOGO EXISTO”

[...] A cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. Talvez possamos adaptar a frase de Descartes e dizer “como, logo existo”.
Kathryn Woodward

As páginas seguintes apresentam algumas das vivências que Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João compartilharam conosco durante suas entrevistas. Cada narrativa carrega a singularidade das experiências de seus narradores e nos possibilita um vislumbre sobre os sabores e lugares que as atravessam. As narrativas estão organizadas por região, de acordo com o Estado de origem de cada participante e serão apresentadas na sequência: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.

Conforme explicado anteriormente, a opção por essa estrutura de organização não tem como intuito estabelecer generalizações sobre as regiões. Ainda que seja possível identificar alguns elementos comuns, o que prevalece é a singularidade das vivências retratadas, mesmo no caso de entrevistados da mesma região.

Antes de cada relato, há uma página preenchida pelas cores e contornos de uma ilustração sobre a narrativa que será lida na sequência. Todas foram confeccionadas em parceria com meu irmão, Felipe Rossi Ferreira, que gentilmente colaborou com seu talento e olhar sensível para uma representação visual dessas memórias.

As ilustrações foram pensadas e organizadas para também ser um convite de pausa para quem nos lê: A partir dessa imagem, o que você espera da narrativa que está para começar? E ao finalizar sua leitura, algo muda ao se deparar novamente com essa página? Quais outras imagens vieram à sua cabeça enquanto lia essas histórias? Algo te fez lembrar de alguma experiência que passou? Recordar algum sabor ou lugar? A escrita e ilustração foram preparadas com o intuito que sua leitura também seja uma experiência de imersão nos sabores e

lugares que permeiam as histórias que serão contadas a seguir. Mesa posta, hora de degustar!

"Tacacá. Em qualquer contexto.

*Eu tô com saudade do Pará, eu procuro uma feirinha
aqui, de pessoas paraenses, que eu possa tomar um tacacá
e quando eu torno eu sinto saudades de casa.*

*Quando estou lá, não tomar um tacacá
seria como não chegar em Belém de fato."*



3.1 NARRATIVAS REGIÃO NORTE

Olga

Meu nome é Olga, eu tenho 32 anos. Vim de Belém, no Estado do Pará, para o Paraná, originalmente no interior, uma cidade chamada Marmeleiro. Morei nessa cidade por pouco tempo... Migrei para outra próxima dali chamada São João e ali sim eu residi por mais ou menos 6 anos. Eu vim de lá *[Belém]* porque me casei muito nova, com meu segundo namorado. A gente não está mais junto há muitos anos, quase nove. Vim sozinha, tinha a família dele aqui e eu não tinha ninguém. Vim o acompanhando, me estabeleci, gostei da região...

Exceto agora que comecei a trabalhar como professora, sempre trabalhei no setor administrativo de empresa. Então comecei a me colocar profissionalmente aqui e fui ficando mesmo depois que me separei. Resolvi que não tinha mais sentido voltar. Fiz vestibular na Universidade Federal *[do Paraná]*. Já fazia o mesmo curso *[geografia]* na Unioeste, mas quando estava iniciando o segundo ano, tranquei. Aí posteriormente fiz o vestibular, fui aprovada na federal e vim para cá *[Curitiba]*. A minha mãe e minha irmã moram hoje comigo e vieram depois de mim, acho que uns três anos depois.

E isso geralmente é um processo que acontece com muitas pessoas que a gente conhece lá do Pará. É muito habitual, cultural. Você ter alguém em um local e as pessoas começarem a vir atrás... porque a gente tem o hábito de ter nossas relações familiares, os vínculos são muito fortes... E sai daquela zona que percebo que tem aqui, que é o pai, a mãe e os filhos e aí todo o resto é família, mas cada um tem a sua individualidade. No Pará a gente tem uma coisa que... Por exemplo, na minha casa nós morávamos em oito mulheres: era minha mãe, eu, minha irmã, a minha tia com suas filhas - três mulheres separadas - e a minha outra tia com mais uma menina. Esse grupo que morava na minha casa, na hora que eu saí - porque eu fui a primeira a sair das oito, me casei e vim -, se separou.

A minha mãe veio porque tinha muita saudade de mim e não deixaria a minha irmã. Aí depois a minha tia veio porque sentia muita saudade da minha mãe, e como não deixaria a filha, trouxe a filha junto. Aí os meus primos com muita saudade de mim e das minhas primas, vieram também. E todo mundo estabeleceu

essa relação aqui, todo mundo conseguiu se colocar profissionalmente e foram trazendo as suas famílias.

E as ramificações dessa minha vinda estão gerando frutos de pessoas que nem sei quem são! Porque tem vindo mais gente, mas originalmente do meu grupo, que era o que morava na minha casa, só tenho uma tia que não veio por fator de saúde. O marido dela tem um problema de saúde que ele não pode se locomover, então para deixá-lo mais confortável ela fica lá, mas já diz que em algum momento virá também. Então daquelas oito pessoas originais lá da minha casa, todos migraram.

(...) O meu pai mora lá [Belém]. Meus pais são separados e meu pai se casou com outra pessoa e teve filhos. Esses filhos moram lá, exceto o meu irmão, que faz três meses que veio porque arranjei emprego para ele e para esposa aqui. Estão aqui faz três meses, moram aqui próximo. Mas assim, vieram também porque viram uma possibilidade, consegui um emprego aqui onde ele ganharia mais, dentro da área dele. A minha cunhada, a mesma situação... como comecei a dar aula agora, eu deixei a vaga na empresa que eu trabalhava para a minha cunhada. Fiquei seis anos no administrativo de uma empresa e ela pegou a minha vaga.

(...) Então tenho família lá ainda, mas é muito forte o processo de migração para cá. Ele acontece e percebo que tem pessoas que não vem, mas todos que não vem são por questões assim... a minha tia porque tem uma empresa de muitos anos, então tem a estrutura financeira lá que não a permite vir. Aí claro, a ramificação dessa minha tia também fica porque ela está ali. Então dos filhos dela nenhum veio e não têm intenção de vir porque ela não tem intenção nenhuma de vir. O meu pai, por exemplo, nunca veio nem me visitar. Agora já não sei... porque o meu irmão está aqui, então teria um motivo a mais... A princípio eles moram lá porque profissionalmente se estabeleceram e acham que não se colocariam aqui da mesma forma. Então tenho tias, como essa que ficou por questão de doença. Tenho primos, os filhos dos meus primos, tem o meu pai, tem alguns irmãos que ficaram lá... Mas já tem uma boa parte de pessoas que estão aqui.

O meu contato com eles é basicamente pela internet. A gente tem um vínculo muito próximo, mas fui para lá em maio [2019] e antes eu tinha ido fazia oito anos. Fiquei muito tempo sem ir, mas isso foi uma opção minha. Percebo que o meu grupo de amigos que são do Pará vão com muito mais frequência que eu... Acho que sou uma mais “à parte” que tem porque na verdade fiz uma escolha, por fazer

geografia sempre quis usar as minhas férias para conhecer um lugar diferente. Então foram oito anos que conheci outros lugares e não voltei por isso, porque tinha só um período de férias no ano e aí dava preferência para conhecer outro lugar ao invés de voltar para lá.

(...) É engraçado, porque oito anos é muito tempo sem voltar para sua terra de origem! Na verdade, eu só soube o quanto estava desvinculada quando cheguei lá, que você se encontra e se reconecta de uma forma diferente... Existia alguma coisa durante esses oito anos que tinha se perdido e eu não tinha ciência, porque a rotina, enfim... A rotina puxada, trabalhava muitas horas por dia, de segunda a sábado, em horários muito específicos e saía, tinha a faculdade... Acaba que o tempo passa e você não percebe. Mas eu me sentia conectada ao meu lugar em relação à alimentação.

Isso acho que especialmente para o meu Estado que tem na gastronomia uma questão cultural muito forte e na conexão que eu tinha de lembranças..., mas basicamente a minha conexão com a minha terra durante esses oito anos foi com a alimentação, que era quando conseguia alimentos, fazer coisas que eram receitas da minha terra, receitas da minha infância, receitas com ingredientes que só existem lá... E agora é mais fácil para conseguir, vai ficando cada vez mais fácil. É nesse momento que você se reconecta. E quando fui, aí que de fato senti: “- Nossa, tinha alguma coisa que estava perdida”. E quando você volta, você se reconecta... Mas é engraçado porque ainda essas coisas são na questão culinária.

[Como] o açaí... Não da forma que se come aqui! A gente consome o açaí *in natura* e come com comida salgada: com peixe, com camarão, enfim... Maniçoba⁷, que é feita com a folha de mandioca, como se fosse uma feijoada, mas é outro processo, e a gente conseguia às vezes. Quando vêm familiares nos visitar é de praxe vir um isopor com comida junto porque o agrado é sempre esse, trazer coisas de lá. E como sempre vem alguém porque afinal de contas já tem muita gente aqui, então sempre tem alguém para vir passear, a gente tinha acesso a esses produtos.

⁷ Maniçoba: Prato de origem creditada à influência indígena, conhecido também como “feijoada dos paraenses” por conter ingredientes semelhantes. É preparada com a “maniva” (folhas moídas da mandioca, macaxeira ou maniçobeira cozidas por dias até o veneno cianeto presente nas folhas ser completamente eliminado) no lugar do feijão. (MODESTO JÚNIOR; ALVES, 2016; NAVEGANTES; CARDOSO, 2018)

Farinha... Aqui a gente substitui a nossa farinha por uma coisa que eles chamam “farinha de Morretes⁸”, que não é exatamente igual, mas é próximo, então tem algumas receitas que a gente consegue utilizar essa farinha de Morretes em substituição. Charque⁹ a gente acha... Caranguejo que lá é muito tradicional, é comum da culinária, se não há semanal, mas a cada pouco tempo, uma coisa que a gente consome muito e aqui conseguimos nas temporadas, aqueles períodos de caranguejo.

(...) Acho que basicamente é isso... Ah, tapioca, importante! Que agora aqui a gente encontra em qualquer mercado, mas quando cheguei não era assim. Agora tem mais facilidade, mas há 12, 13 anos atrás não tinha nada disso! Na verdade só consegui ter acesso a essas coisas de uns anos para cá, acho que de uns 4 ou 5 anos no máximo.

Eu falo para qualquer pessoa que esteja migrando para cá vindo do Pará, que dentro da minha experiência e dentro do que observei em relação às vivências das pessoas próximas que também vieram: “- Os dois primeiros anos é como se você tivesse sido arrancado literalmente do seu lugar!”. Você não quer estar aqui, não consegue se adaptar a nada aqui, tem dificuldade em entender as pessoas, a fala, a cultura... você se sente um peixe fora d’água, como se fosse um peixe andando de bicicleta! Você apenas está, está em corpo físico aqui. Eu, por exemplo, chorei por dois anos todos os dias por saudade de casa, querendo voltar... E falo saudade de casa porque até hoje quando me refiro a qualquer coisa do Pará, eu falo que é pra casa, mesmo que tenha ficado oito anos sem ir lá. Eu falava Pará e dizia estou voltando para casa.

Os dois primeiros anos sozinha eu tinha muita saudade dos meus familiares, muita saudade de me sentir em casa, porque aqui não me sentia. Não conhecia as pessoas direito e não me dava essa oportunidade porque ficava muito reclusa, morava em uma cidade super pequena, colônia de tradição alemã. E eu trago além

⁸ A “farinha de Morretes” citada por Olga refere-se à farinha de mandioca de produção artesanal centenária, presente em todo o litoral paranaense. Seu diferencial está no amido da mandioca, que não é retirado da massa durante processo de prensagem, conferindo um sabor e textura especial. A farinha também é servida como acompanhamento de outro prato típico, o barreado. (JUNGES, 2011; LEANDRO, 2007)

⁹ Charque: Deriva de um costume antigo de técnicas para conservação de carnes. Pedacos de carne bovina que passam pela técnica de cura por salga (úmida e seca), lavagem e secagem (ao sol ou em estufa)

de tudo, a minha pele, os meus traços... eles mostram da onde eu vim com muita facilidade. E morava em uma cidade tão pequena, que ainda tem uma mente muito quadrada, com uma série de preconceitos. Mais frio que aqui na região que a gente está hoje. Somando tudo isso, eu me sentia muito só.

E aí não tinha também essas outras coisas que me fizesse estar lá... o telefone era mais difícil, a internet, tudo era um pouco mais custoso. Tinha, mas não era tão fácil quanto é agora. Então os dois primeiros anos foram muito complexos, sentia vontade de voltar para casa todos os dias, fiz a minha mala para voltar algumas vezes, mas por ser uma pessoa de temperamento muito forte decidi que ficaria independente da circunstância e foi isso. E no começo também demorei para me colocar profissionalmente, levei um tempo para conseguir e isso também era um agravante porque tinha uma dependência financeira com a pessoa que estava na época. Tudo isso junto me fez ficar.

Depois desses dois primeiros anos as coisas foram ficando mais fáceis porque aí já conhecia umas pessoas, tinha um circuito de amigos, estava um pouco mais adaptada ao paladar, me permitindo entender a cultura daqui, da região, das pessoas, da comunidade alemã que eu vivia... Já conseguia desfrutar de coisas, no caso da cidade que morava, os CTGs¹⁰, as festas para as mulheres virem de prenda... Porque o meu grupo de amigos, que era um grupo pequeno, me incluíram dentro disso e aí consegui entender, aprender, conviver e aceitar mais.

(...) Eu nunca tinha migrado, nunca tinha passado por esse processo, nunca tinha feito uma viagem de longo tempo... então quando vim foi um choque de realidade! Os dois primeiros anos foram ruins, daí depois você vai se adaptando, vai gostando, percebendo que apesar de você ter uma cultura diferente consegue se sentir inserida ali naquele meio. Quando minha mãe e irmã vieram foi realmente um abraço porque foi mais fácil mesmo, afinal de contas o meu elo maior era a minha mãe e minha irmã. Apesar de ter o elo das oito pessoas em casa, o maior era com elas. Aí quando uns anos depois vim *[para Curitiba]* foi mais fácil porque esse meu elo maior de saudade já estava aqui. Enfrentar todo o resto com elas era mais simples.

Quando elas vieram ainda morava em São João. Depois passei no vestibular e vim para Curitiba. (...) a minha mãe trabalhava como cuidadora de idosos e a

¹⁰ CTG: Centro de Tradições Gaúchas.

minha irmã estudava, fazia o ensino médio. Passei no vestibular e vim, fiquei três anos sozinha aqui, dividia uma casa com um amigo do curso. Ele é do Maranhão, então era ótimo porque ele tinha a mesma situação que eu, não tinha ninguém da família em Curitiba e tem a cultura que é um pouco próxima da cultura do Pará. A gente se identificava muito nisso. (...) Minha mãe veio depois porque a pessoa que ela cuidava faleceu e ela veio passar uns dias aqui e nesse tempo já surgiu uma proposta de trabalho e nem voltou.

(...) Quando me mudei para cá [*Curitiba*] foi como uma libertação porque morava em uma cidade muito pequena, eram 12 mil habitantes contando com os cachorros da rua! Não tinha nem semáforo na cidade! Uma cidade muito quadrada e eu sempre fui mais “pra frente”. Apesar de ter amigos, não acompanhava o perfil da cidade.

E vim de uma cidade grande porque Belém é capital, (...) já sabia o que era estar em uma cidade grande e gosto dessa dinâmica. E na cidade que eu morava era completamente o contrário disso. Tudo muito devagar, muito lento. O comércio fecha em horário de almoço. Eu trabalhava, ia e voltava a pé. Era outra dinâmica e não gosto da dinâmica de cidade pequena desse porte. E somado a isso as questões de perceber preconceito... As pessoas ainda tinham uma mentalidade um pouco atrasada. E a cidade não me oferecia muita coisa, culturalmente falando. Aí questões de racismo, enfim... O contexto todo não me agradava.

Então quando vim foi uma libertação porque apesar de ainda estar no Sul do Brasil eu sabia que aqui as coisas não teriam essa proporção. Então para mim foi muito bom porque aqui tinha acesso às coisas culturais, à alimentação... tinha uma dinâmica com os meus amigos que vieram de várias regiões, porque especialmente lá no curso [*de Geografia*] tem muita gente de fora. Então essa miscelânea como um todo sempre me fez sentir mais agregada aqui do que lá. Me sinto muito mais em casa aqui do que no interior.

(...) Desde que vim para cá, fui três vezes só ao Pará. A primeira vez tinha um ano e meio que estava aqui. A segunda foi um ano, um ano e meio depois. E aí fiquei oito anos e voltei agora. Quando voltei tive certeza que tenho algo, talvez ancestral, talvez cultural, de dentro de mim que lateja sobre a minha cultura, sobre o que é vivenciar a experiência de estar no Pará... de se reconectar com a Amazônia, de experimentar a comida, de vivenciar as pessoas... tudo é muito diferente! Mas fui

ciente e voltei mais consciente ainda que apesar de ter essa conexão lá, não sou mais alguém que vai se inserir de uma forma fácil. Eu me sinto em casa hoje *[em Curitiba]*.

Se hoje fosse um fator decisivo para decidir essa questão na minha vida sem dúvida ia escolher ficar aqui, apesar de sentir falta de coisas de lá. Apesar de ter uma conexão lá, eu escolheria aqui. É outra dinâmica, agora me sinto lá como uma visita, que conhece a dinâmica, que tem um entendimento sobre tudo isso..., mas me sinto em casa aqui. Não sei se por questões familiares, se é por ter a comodidade em saber que tem muita gente próxima a mim, minha família, meus amigos... Mas hoje em dia eu me sinto em casa aqui.

Belém... Se eu tiver que ir e ter certeza: "Cheguei!" ...há algumas coisas, como os pontos turísticos. Não sei por que todas as vezes que fui e quando penso que quero estar em Belém sempre me imagino em um ponto turístico. Boa parte deles são na orla, então todos têm cheiro de água doce, água de rio, que tem um cheiro característico. E tem uma sensação porque lá é muito quente, então todas as vezes que a gente vai nesses pontos turísticos são lugares em que você está se refrescando porque tem muita sombra, tem muito vento por estar na beira do rio. São lugares que te dão uma sensação boa, além de serem bonitos. Você tem uma visão de um ponto turístico para o rio, do outro lado você olha tem ilhas e tem palafitas¹¹ lá longe... Tudo isso me remete a uma coisa muito boa!

E falando de água, porque a gente é muito conectado às coisas que têm água, se fomos parar para pensar "Estou em Belém"... poxa! Se eu for para Belém e não tomar um banho de igarapé, não é estar no Pará. As comidas, só que essas já falei... não tem como ir e imaginar "Ah, cheguei em Belém e comi aquela comida que tem no Brasil inteiro!". Se for e só comer essas comidas e não provar da culinária local, eu não estou em Belém. As frutas, os cheiros, a comida muito mais temperada, com o sabor mais apimentado, tudo isso é estar em Belém.

E acho que a dinâmica da cidade em si, porque é um lugar que para quem vai é uma confusão e para gente não é. A nossa dinâmica não é muito organizada, é desorganizada. Inclusive a cidade já era, mas hoje em dia ainda mais, é muito suja,

¹¹ Palafitas: Sistema de construção usado em regiões alagadiças com a instalação de um conjunto de estacas sustentando a construção acima do solo, a fim de evitar os riscos de serem arrastadas pela correnteza.

porque falta estrutura. O paraense que você conversar, vai ver que é a “Síndrome dos urubus do Ver-o-Peso”, que é uma história que diz que lá na orla do Ver-o-Peso¹², que é o mercado aberto que tem lá com um mercado de peixes do lado, é o ponto turístico mais tradicional que tem em Belém. Como é a orla de peixes, tem muito peixe que estraga e então na borda existe muito urubu. Os urubus ficam competindo entre si por esses peixes. Eles competem e aquilo vira uma bagunça porque tem a feira de um lado, o mercado do outro, o mercado de peixes... É uma loucura aquilo!

E é uma movimentação de pessoas muito grande, porque é uma região muito central da cidade. E a “Síndrome do urubu do Ver-o-Peso” é que eles podem ir pra qualquer lado do rio que tem peixe super acessível para eles, mas estão brigando por aquele resto ali! E a gente brinca sobre isso para falar sobre a dinâmica da cidade. (...) ela se assemelha ao urubu porque assim... você tem muitos lugares muito legais, mas você tem uma conexão com Belém que é uma “muvuca”, é uma bagunça, que tem muito camelô na rua, porque é muito quente, aquilo é muito abafado, daí mistura aquele cheiro com as pessoas, com gente suada... É um povo muito acolhedor, que fala alto, que ri muito e aí tudo isso é uma bagunça e você quer estar ali porque você se sente bem naquele local independente da dinâmica!

(...) Você vai nos aeroportos e é muito fácil identificar se alguém está vindo de Belém. Se você olhar e a pessoa tem uma mala e um isopor, você pode ter certeza de que aquela pessoa veio de Belém! É muito difícil você ver isopor em aeroporto porque as pessoas andam com malas e geralmente elas querem uma mala bonita, não querem andar com isopor. Então se você identificar alguém dentro de um aeroporto... tipo Brasília que é conexão, você identifica facilmente. Se alguém tá com um carrinho que tem um isopor e uma mala, você pode ter certeza que aquela pessoa saiu de Belém e tá indo para algum lugar. Se você viu que desceu um grupo de pessoas num voo de Belém ou que faça conexão, as pessoas que você vê passar com isopor estão vindo de Belém.

É incrível porque quando voltei, comprei uma bagagem extra e essa bagagem era o isopor. E é muito engraçado porque todas as pessoas, sem exceção,

¹² Mercado Ver-o-Peso: Conhecido como o maior mercado e feira ao ar livre da América do Sul, se estende por um complexo arquitetônico e paisagístico de 25 mil m². Patrimônio tombado pelo IPHAN. (BELÉM, s.d.; IPHAN, s.d.)

que estavam na fila de despacho estavam despachando o isopor! Todos despachando e aí a polícia aquele dia estava fazendo uma revista porque não pode algumas coisas... A polícia estava com “uns trocentos” isopores de pessoas que estavam trazendo coisas que não dava, por exemplo, camarão seco que a gente consome muito e não pode trazer. Tem algumas coisas que não dá para trazer, então eles vão recolhendo, aí fica aquele monte de isopor.

Ou por exemplo, quando fui fazer a minha mala para vir, falei: “- Tia, preciso que você me indique um local onde vai ter algumas coisas pra eu levar... umas polpas, eu quero levar coisa boa” e ela disse: “- Já tá tudo separado, já encomendei, tá só te esperando para você buscar o dia que você for!”. E queria levar um camarão, já sabia que não podia, mas ia tentar né? E ela disse que não: “- Não vai levar porque vai ficar o isopor e tu não vai deixar o resto das coisas! Você não vai deixar o resto das coisas, então não leve. Leve as outras coisas que têm pra levar, nem arrisca”.

E quando a gente foi lá buscar o açaí, as polpas de frutas e tal, o cara disse: “- Poxa tem um camarão tão bonito, mas você não vai levar né? Porque você vai de avião”. Então as próprias pessoas que trabalham com isso já sabem o que pode, o que não pode, o que leva, o que não leva, qual que é o padrão... porque quem traz quer trazer o melhor! Aqui a gente tem o mediano, um que é mais ou menos, para dar uma “remediada” na saudade...

Então é engraçado, mas o isopor é real. (...) É super característico da gente! As minhas amigas que moram em São Paulo, todas elas dizem: “- Meu Deus, meu sonho é quando olho alguém de casa chegando com isopor!”. Em todos os lugares, acho que não conheço uma única pessoa do Pará que não venha com isopor. Ou se não traz, quando chega aqui é: “- Como assim você não trouxe isopor? A gente estava esperando o isopor!”. Porque tem que vir conservado e como são geralmente sete, oito horas de viagem, tem que vir muito bem congelado e embalado para não estragar. E é por isso que tem que ser em um isopor mesmo porque é o único local onde você pode levar muita coisa refrigerada junta de uma vez só.

Mas a do rio é engraçado porque é por causa do calor acho, pelo menos é o que percebo... É porque não é esse calor que você tem aqui que é quente e se você ficar cinco minutos embaixo do sol, torra tua pele. É aquele “bafo” de quando vai chover aqui, mas lá é o tempo inteiro e muito acentuado. Então qualquer possibilidade que você tenha de não estar suando é uma coisa muito agradável.

(...) Aqui, por exemplo, não vejo pontos turísticos noturnos, mas lá acho que por fazer muito calor de dia, muita gente sai à noite. O Forte do Presépio é na beira do rio. Estação das Docas, que é uma feira elitista, na beira do rio. O mercado do Ver-o-peso, é na beira do rio. O mercado de peixe, que fica ao lado do Ver-o-peso (...), é na beira do rio. O mercado de Açaí é na beira do rio. A gente tem o Ver-o-Rio, que é um complexo, na beira de um rio. Agora eles construíram uma orla na beira do rio. Tem o Mangal das Garças que é de frente para o rio. Temos bares, casas de show - seja de rock, de reggae, de tecnobrega, o que for - que são na beira do rio porque eles aproveitam isso para várias coisas... Aproveitam o fato de Belém estar cercada de um rio muito grande como forma de investir na economia, de mercado, de cultura local, com as festas... porque aí aproveitam o pôr do sol que é de frente com o rio para, por exemplo, dar uma festa a céu aberto, nas palafitas que eles constroem só para ter show. Então tem outra dinâmica...

Os pontos turísticos também. Tem uma orla que eles fizeram, são quilômetros de uma orla que não tinha e agora abriram e fizeram. O outro lado da ilha que falei que a gente ficava olhando, também. Eles estão conseguindo fazer um complexo turístico que os moradores também podem aproveitar isso, porque aí olham a cidade do outro lado e está ficando super popular.

Então quando a gente fala do rio... de fato, porque lá tem muito e eles investem bastante para que a gente utilize esses espaços de forma turística, cultural. Tem muitos eventos que são feitos nesses complexos e lugares. A comunidade local também utiliza. (...) Mas olha só, aqui tem uma questão. Tem lugares que a comunidade se apropria e não é turístico. Tem lugares que é turístico e que a comunidade não tem acesso ou tem acesso, mas é daquele jeito, que a gente sabe que é elitista, não consegue consumir. Por exemplo, lá na Estação das Docas, que é um dos pontos turísticos principais de quem vai de fato para fazer turismo, você entra lá: se for do lado de fora do portão e comprar uma água de coco você paga 3 reais, lá dentro paga 12. Uma bola de sorvete que se você consumir na mesma rede de sorveteria fora daquele ponto você paga 5 reais e lá dentro é 15. Então tem essas coisas...

Agora, por exemplo, o Mercado do Ver-o-peso é um mercado em funcionamento, lá tem turista porque acho que é o segundo mercado a céu aberto no mundo, algo assim. Então é turístico porque é uma coisa diferente, tem comidas e frutas diferentes... tem as pessoas que vão lá para pegar as ervas dos banhos que

é uma outra questão cultural que a gente tem, de ter aquela conexão com aquelas ervas, com banhos, com óleos, com perfumes... existe uma questão de lendas que tem sobre essas ervas, então há uma parte do Ver-o-peso que é só destinada a isso, para o turista é bonito de ver!

Frutas que você nunca viu, cheiros que você nunca sentiu, aromas, gostos e as pessoas muito acolhedoras (...). Então esse ambiente é compartilhado, mas é compartilhado para aquele turista que gosta de penetrar na cultura daquele pessoal, que sai daquela zona de conforto do "roteirozinho" pronto. Quem vai e é um pouco mais aventureiro consegue desfrutar esse espaço.

O Mangal das Garças que é lindíssimo você vê sempre vazio... no dia que fui lá, contando no complexo inteiro, diria que tinha umas 10 pessoas. Então não é muito usual, até porque é meio escondido, meio longe... enfim, mas é lindo! Na orla não vi muitos turistas, vi mais pessoas utilizando, afinal a orla é a avenida que as pessoas passam.

(...) É como se o Ver-o-Peso fosse uma veia primordial do que seria a cidade porque ali tem comércio de animais, de frutas, de carne, de camarão, da folha que a gente usa para fazer a maniçoba, frutas de todas as variedades. Tem o Mercado de Açaí do lado, tem o Mercado do peixe que é onde os próprios mercados compram... então por fazerem essa negociação todas com os mercados que distribuem, ele é muito vivo, tanto para quem vai comprar para os comércios, quanto para quem vai comprar para uso na casa.

(...) Desde criança aprendemos muito sobre as lendas da Amazônia. Nas escolas, é um trabalho que eles fazem aos longos dos anos da nossa infância e adolescência para que a gente conheça as lendas da Amazônia. E por ter muitas pessoas fora de Belém, do interior, que são muito mais ligados do que nós que moramos lá, com as questões culturais indígenas e trazem essas histórias todas, a gente tem algumas crendices... não são nem lendas, são crendices.

A gente tem essas crendices que tem tudo a ver com a cultura indígena! Utilizamos muito banho de ervas para tirar o mal olhado. Tem esses vendedores que chamamos de "cheirosinhas" porque tem muitas ervas, cheiros e óleos essenciais que elas trabalham e ficam ali vendendo ervas e coisas que servem para fins específicos. Como esse aqui, por exemplo, que ganhei de presente de um amigo que foi para lá e trouxe que é o "Chora nos meus pés", porque existe uma planta lá

que tem esse nome pois dizem que se extrair o óleo dessa planta, com isso aqui a pessoa que você ama volta ou amarra ela em você.

Tem outros, tem muitos tipos! Tem de atrair dinheiro, de tirar mal olhado - não é mal olhado, a gente chama de quebranto, de tirar quebranto -, tem de afastar a pessoa de você, tem de vários tipos... Aí tem aquelas ervas que você usa nos seus banhos e isso é muito característico porque na verdade como a gente tem uma cultura muito ligada com a cultura indígena, vem desse conhecimento das matas e tem muitas coisas que procedem.

A gente usa muito, por exemplo, óleo de andiroba que é anti-inflamatório, óleo de copaíba e tal... A gente sempre fala que a criança que nasceu no Pará e que nunca teve um dedo enrolado com andiroba "nos meios da guela" não teve uma infância feliz! Porque é característico: "- Ah que você tá? Tá com a garganta inflamada, tá trancada, tá com catarro? Ok, vem aqui!", daí pega aquela pessoa que tinha o dedo mais "lazarento" de grosso, enrola um algodão, passa no óleo e para não ficar muito ruim, passa um pouquinho no mel e "oh" dentro da sua "guela". Toda criança passou por isso!

O meu amigo que morava comigo tem estoque de coisas de atrativo de dinheiro, para sucesso profissional, para não sei o quê... Quando fui para o Pará ele ficou chateadíssimo comigo porque não trouxe o sabonete dele, que é feito com óleos essenciais. Então isso é uma coisa muito característica nossa e a gente leva essas coisas muito a sério lá. Claro que aí tem as questões de contradição. Por exemplo, as pessoas que são evangélicas já não gostam muito, mas as pessoas que são mais ligadas a umbanda, ao catolicismo... porque a gente tem o sincretismo religioso muito forte em relação a esses ritos indígenas, à umbanda e ao catolicismo.

Agora aconteceu o Círio¹³. Todo mundo fala que é o evento que dá dois milhões e meio de pessoas em torno das romarias, mas é um evento completamente profano misturado com o cristianismo. O sagrado e profano misturado em uma festa só, afinal de contas o paraense é uma mistura disso! Ele é muito religioso, mas dentro da religião dele tem muito de várias religiões ali, tem muito desses ensinamentos indígenas, tem também a questão do Pajé, do não sei o quê... Isso tá

¹³ Círio de Nossa Senhora de Nazaré: Realizado todo mês de outubro desde 1793, é considerado uma das maiores concentrações religiosas do mundo, tem como ponto de alto o momento de procissão, que reúne cerca de dois milhões de pessoas. A celebração está inscrita na Lista Representativa do Patrimônio Cultural da Humanidade da UNESCO (ALVES, 2005; IPHAN, s.d.).

enraizado na gente de uma forma que nem temos a real proporção do quanto isso está disseminado na nossa própria cultura.

(...) Na verdade, nunca utilizei muito esse tipo de coisa [*os óleos, etc.*] porque a minha família é evangélica, então é uma outra dinâmica. Eu não sou evangélica, mas a minha família toda é e cresci dentro de uma outra dinâmica, mas isso aqui é muito presente e vai se perpetuar por muito tempo ainda! A minha família é evangélica, mas a gente sabe, por exemplo, que a garrafada - e a garrafada é uma coisa que vêm dos nossos antepassados e foi passado pelos indígenas - que a garrafada tal resolve isso, por exemplo, se estiver com crise de enxaqueca, ou com o pulmão com alguma coisa, ou você tem problemas de varizes daí mistura aquelas coisas de ervas e passa nas pernas. A garrafada é como se fosse um preparado de ervas e tal. Isso existe muito! É o que digo está dentro da nossa cultura e não sabemos o quanto. Minha família não é muito chegada nessas coisas, mas ela faz uns ritos que nem ela tem tanto discernimento da onde surgiu, mas faz porque o avô do meu avô fazia... O meu avô fazia, daí meus pais fazem e isso vai se perpetuando.

(...) Tipo o óleo de andiroba, que é um óleo extraído de uma semente e a gente sabe que tem muita sabedoria ali, que só quem conhece é quem vivencia a floresta, por exemplo. Quem tem essa vivência de mata, de Floresta Amazônica, das plantas, das ervas, que é centenária, milenar, desde sei lá quando os índios estão por aí e que foram aprimorando, aperfeiçoando e que existe há muito tempo! E a gente se apropria disso, dessas informações.

Esse período que nós morávamos em oito, eu já era adolescente. Então vamos voltar mais lá atrás... Minhas memórias de infância são da época que os meus pais eram casados. A gente tinha uma rotina diária que você tem em qualquer construção familiar daqui, mas o que lembro de fato das coisas que me remetem às coisas da minha terra e da minha cultura eram as viagens que a gente fazia para o interior.

(...) As nossas viagens para o interior são lembranças muito fortes porque todos os lugares que a gente ia tinha um rio ou tinha uma praia de água doce porque lá tem pouca água salgada... (...) lá a gente toma banho de igarapé. Água doce é super gelada, super escura e aquela sensação para mim é uma sensação saudosa! O que tenho saudade são as praias de água doce porque aqui não tem. Para mim são incríveis e me remete a essa coisa mesmo de locais da infância.

Então os nossos passeios no interior que eram sempre para esses lugares... aí é a tua conexão, você sai da cidade e vai para sua conexão com a floresta. Eu, por exemplo, lembro que passei dias dentro literalmente da floresta com a minha tia porque o marido dela trabalhava em uma madeireira. Então passava dias lá dentro e como lá tinha a casa que eles ficavam e tinha o rio que passava na porta, a gente ficava dentro da floresta amazônica sem acesso a nenhuma tecnologia.

Ou lembro do meu avô... Quando era criança ele tinha um sítio no interior e também tinha o igarapé que cortava o sítio dele e muitas árvores frutíferas e essas coisas... E a gente muito solto, com bicho solto, comendo fruta no pé, indo tomar banho de igarapé quando estava calor. Ou meu avô com a farinheira, porque ele tinha do lado de fora da casa um forno, um negócio que faz farinha com a mandioca... ou ele subindo em uns pés de açaí para tirar o açaí para amassar na mão para fazer aquilo bem artesanal. Esse tipo de coisas me remetem a infância! Ou por exemplo... essa é uma lembrança que é a mais viva de todas: quando a gente ia para a praia do pesqueiro, que é uma cidade de pescadores, pegava a canoa e ia para dentro do mar e aí tinha aquilo que eles chamam de currais, que é um negócio como um caracol assim... e quando o mar subia, os peixes iam nadando e entrando ali, eles não tinham noção e iam entrando... só que lá a maré oscila muito, de manhã está lá em cima e amanhã tá no chão, depende muito. Uma praia lá disponível para você, no outro dia já está imersa.

Faziam os currais no meio dá água e quando a maré subia os peixes entravam ali e quando a maré descia, ficavam na água lá embaixo, não conseguiam sair porque não era água suficiente para que pudessem fazer todo aquele caminho de volta. Então é a forma deles pescarem. Íamos de canoa até lá para pescar os peixes que estavam ali. Tinha uma pessoa, conhecida da família, que pescava nadando. Ele mergulhava e trazia o peixe na mão! São umas lembranças muito gostosas dessa fase! As lembranças da minha infância basicamente são coisas relacionadas a isso...

Indo para a casa da minha tia... onde toda a tarde, ali pelas 14h, 15h, o sol estava de rachar, de ninguém aguentar ficar em casa, daí ela fazia um lanchinho para gente e íamos para o igarapé e passávamos a tarde inteira lá. Voltava quando o sol já estava se pondo, porque aí estava mais frio... Então são sempre lembranças assim, boas de verdade, porque me lembram coisas que não vivenciava no dia a dia

por morar em Belém, mas que fizeram parte da minha vida por muitos anos... a gente sempre fazia essas coisas toda vez que saía para viajar.

A família toda cozinha muito! Nesse caso nem é característica de mãe... toda mãe geralmente cozinha bem, mas geralmente no Pará é a família inteira! Porque como a gente tem uma questão muito forte com a culinária, é muito comum desenvolver logo esse senso de fazer as coisas que são típicas nossas. A nossa comida típica não é aquela comida tipo “domingueira” ou aquela comida de quando tem um evento específico. São tantas coisas, tantos sabores, é tanto tipo de comida...

O açaí, por exemplo, que é um açaí salgado porque a gente come com carne, é um prato diário, não tem como não ter! O meu avô faleceu com 98 anos (...) e desde que me entendo por gente nunca vi ele comer absolutamente nada, nada, nada que não fosse açaí e peixe frito. Era a base da alimentação diária dele. Se a gente fosse em uma festa de casamento super chique, ou ele ia passar fome ou a gente ia ter que pedir licença para ir na cozinha, fritar o peixe dele e ter a sua porção de açaí levada junto, porque ele não comia.

E ele por ser uma pessoa lá da mata mesmo (...) tinha uma dinâmica que acho que aprendeu com os índios. O meu avô é o que a gente chamaria de um curandeiro. Outros chamam de benzedeira. Ele era essa pessoa dentro da comunidade dele (...) que ia lá fazer oração, massagem com ervas, ventosa... E engraçado que ventosa é uma técnica japonesa e não sei como ele sabia... ele era analfabeto. Sabe essas ventosas que os atletas usam? Meu avô sempre fez aquilo na gente, a vida inteira. E sei que é uma técnica japonesa e não faço a menor ideia em que momento da vida ele aprendeu aquilo, mas sempre fez na gente.

(...) Mas falando sobre a comida... a gente cozinha muito, todo mundo cozinha muito, todas as minhas tias cozinham infinitamente bem, as minhas primas cozinham muito bem, eu cozinho muito bem. A minha irmã que mora aqui, como veio criança a relação dela é diferente *[com o hábito de cozinhar]*. A gente percebe, conversamos sobre isso direto. Digo: “- É incrível ver como você é lá do Pará, veio de lá com 9 anos e hoje com 19 anos e não tem a mesma habilidade, o mesmo paladar que nós temos em relação aos temperos!”. O dela é completamente diferente, é muito mais próximo do que é o paladar local daqui do que com o nosso. E no cozinhar é a mesma coisa, cozinha com pouco tempero, porque para o paladar

dela tem que ser mais suave... Apesar de comer a nossa comida, se ela vai preparar já não é igual, entendeu?

Na minha casa é comum o receber com comida, isso está intrinsecamente ligado ao que é a minha família. A minha avó quando era viva, por exemplo, a gente dizia que tinha dó das visitas... se ela chegasse nesse momento aqui ia dizer: "- Você não serviu nada para ela comer? Quer me matar de vergonha? Minha filha não se preocupe, vou fazer uma comida para você!". E mesmo que você falasse que tinha acabado de almoçar... não interessa, vai comer. Você poderia estar cheio, só saía da casa da minha avó se comesse alguma coisa, e as minhas tias também são assim.

(...) Na casa da minha avó, porque era interior, fazia muito banquete, era muita comida! E a gente tem isso na nossa família até hoje. Eu e minha mãe estamos desconstruindo isso aqui. Porque, por exemplo, um aniversário que a gente fazia, além do bolo, os docinhos e salgadinhos... tinha que ter vatapá¹⁴, maniçoba, arroz com galinha, pato no tucupi¹⁵, obrigatoriamente o pavê de cupuaçu¹⁶, uma torta salgada de camarão... fora a coxinha, que é nacional, risole, a pipoca, o cachorro-quente, o bolo, o refrigerante... Se o teu aniversário for salgadinho, bolo e uma tortinha, teu aniversário foi um fracasso, vai todo mundo sair falando mal.

E é incrível porque não precisa de todo aquele aparato de comida! (...) como já estamos aqui há muito tempo, conseguimos perceber que isso é uma coisa fora do contexto (...) mas quando a gente está lá é muita coisa, muita comida, porque a minha família é aquela que senta e tem que ter tudo, tem que ter muita variedade, muito volume, porque o cozinhar é o processo que engloba todas as mulheres da família.

A minha família é muito feminina. A figura do homem é completamente secundária dentro da minha família. Sempre foram as mulheres que arregaçaram as mãos para o trabalho pesado na roça. Eu digo que puxei para minha avó! Na época

¹⁴ Vatapá: Iguaria de origem africana. Creme consistente que tem entre seus ingredientes pão amanhecido, azeite de dendê, leite de coco e camarão. Também é servido como um dos acompanhamentos do acarajé (IPHAN, 2007)

¹⁵ Pato no tucupi: Prato característico paraense preparado com jambu (planta que tem a característica de causar a sensação de dormência na língua) e tucupi (caldo amarelo, aromático e ácido extraído da raiz da mandioca brava), dois ingredientes tradicionais do Estado

¹⁶ Cupuaçu: Fruto de uma árvore originária da Amazônia, com características próximas do cacaueiro.

dela, ela disse para o marido: "- Oh, se você não fizer o que eu tô falando, quando voltar aqui vai ter outro homem dentro da minha casa". O homem não fez o que ela queria e quando voltou quem estava dentro da casa era o meu avô. Então a minha família existiu por conta de uma revolta dela.

(...) A minha avó era uma pessoa muito forte, minhas tias são pessoas de personalidade fortíssima, muito batalhadoras, lutadoras e muito carinhosas. Todas elas. É do cheiro, do abraço...entre elas, com a gente...é do papo sincero, da conversa honesta... se a gente está em casa e tiver duas ou três, exceto quando estamos dormindo, em absolutamente nenhum momento a gente não está na cozinha!

Cozinhar é cultural nesse sentido, porque as nossas conexões, as nossas conversas todas acontecem envolta de uma mesa ou da cozinha enquanto estamos preparando o alimento. E esse preparar de alimento, eu percebo muito na relação das minhas tias. É uma coisa de muito amor.

Temos uma tia - que é a que não veio ainda, a única que está lá -, todo dia ela manda uma foto da panela de arroz porque dentro da família ela é conhecida como "a pessoa do arroz quentinho", porque falava isso para gente. Todas as vezes que ia servir a comida, ela dizia assim: "- Filha, o arroz quentinho tá na mesa!". É aquela coisa de memória mesmo porque o arroz dela é só dela. Nossas lembranças, minhas e de todos os meus primos, é do arroz quentinho da minha tia.

Da minha mãe é uma receita de família, que é o escondidinho de camarão, que só a minha mãe faz e só o dela tem aquele gosto. Cada pessoa da nossa família tem o seu prato. E quando a gente se junta, cada uma faz o seu. E se junta e fica aquela mistura de comida, de alimento e é isso. E acho que isso tá muito na cultura do paraense porque como tem muita fruta, muita comida, muita coisa diferente, mais o que se engloba do que vem de fora... é muita coisa, então a gente come muito! Tanto que no Pará é muito difícil você ver alguém magrinho, todo mundo lá é bem fortinho, é do meu corpo para mais. É porque são pessoas que comem muito e que estão muito ligadas com a questão da alimentação.

(...) No Círio, por exemplo, quando acaba, obrigatoriamente você vai estar na casa da sua família confraternizando com todos em volta da mesa. As [outras] festas tradicionais, a mesma coisa. Você vai no interior, naquele bem "pobrinho" mesmo, que você diz: "- Meu Deus, essa cidade não tem estrutura nenhuma!" e chega em uma casa, de madeira, com frestas coberta de palha se for o caso - que

não é muito comum mas ainda tem -, você pode ter certeza que quando chegar... hoje em dia fico constrangida com a quantidade de comida que as pessoas fazem para te receber! É aquele bem receber de constrangimento mesmo, de: “- Gente para que tanto?”

Quando vou visitar minha “tia do arroz quentinho”, o marido dela manda matar um porco! Para receber duas pessoas! “- Não, vou mandar buscar o peixe não sei de onde porque é o melhor e o açaí é de não sei quem...”, e aí tem toda essa relação e é o tempo inteiro assim. Então quando a gente vai, já vai na expectativa de que vai ter tudo aquilo de uma vez só para você matar a saudade!

Eles fazem mais porque fazem o que não tem com tanta facilidade aqui ou que se tem facilidade não é tão bom e não aceitam que o que você tem aqui é igual. Então a gente sempre vai se relacionar dessa forma. É, sempre vai ter um banquete, muita comida. E se você não ficar na casa dos familiares é uma ofensa gigantesca, é uma ofensa real! E aqui a gente vai desaprendendo essas coisas...

Quando fui da última vez para lá, fiz uma reserva em um hotel, porque não queria incomodar. Pensei: “- Poxa vão me receber, daí quero sair e voltar, vou incomodar, acho que prefiro ficar em um hotel”. Gente! A hora que cheguei lá, que a minha família descobriu que eu não tinha ido para casa de ninguém... Porque começaram a perguntar um para o outro: “A Olga está aí? Ela chegou aí?” e aí mandaram mensagem para o meu pai e ele falou que tinha ido lá, mas não estava lá... e eu bem quieta! A hora que eles descobriram parecia que eu tinha assassinado alguém da família, foi um “rebuliço”! Ouvi um sermão por dois dias: “- Como assim?! Isso é uma afronta a minha pessoa! Vá buscar sua mala agora porque você não tem respeito!”.

Porque aí tem uma outra questão: as figuras da família. E isso é tradicional, percebo isso em quase todas as famílias. Aquele círculo que falei de pai, mãe e não sei o quê e lá a gente engloba as outras pessoas, também te traz uma questão de hierarquias das outras pessoas no mesmo padrão que a sua mãe.

Então, por exemplo, as minhas tias, elas se sentem no direito e se sentem minhas mães tanto quanto a minha mãe, tanto que todas elas me chamam de filha. E essa relação se estende para nós, porque apesar de perceber isso, para elas é muito mais automático (...) A nossa geração que é mais estudada, mais articulada, já entende o que acontece, o que gera isso... No entanto, os filhos da minha prima são

todos meus filhos. Apesar de *[compreender]*, a gente não consegue romper essa relação.

Tenho uma prima que mora em Blumenau *[Santa Catarina]*. Três vezes por ano, busco esse sobrinho, tiro da escola, da creche, da onde estiver e ele vem para a minha casa. E aí as férias dele de final de ano, Natal, Janeiro, ele passa todo aqui. Desde que tinha um ano e meio. E a mãe dele tem o desprendimento de dizer: "- Estou tirando o meu filho do meu seio - porque ele ainda está mamando, mas ela também é mãe". (...) se você perguntar para ele hoje, que tem 3 anos e meio, quem é a mãe dele, ele vai dizer: "eu tenho duas mães e dois pais".

(...) Todos os meus sobrinhos... não tenho nenhum sobrinho de fato, os meus irmãos ninguém é pai ou mãe ainda, mas todos os filhos das minhas primas que teoricamente são primos de segundo grau, são meus sobrinhos de primeiro grau por sentimento e a gente cria eles com esse vínculo de: é sua tia de primeiro grau, mas você vai respeitar como se fosse a sua mãe, porque essa é a relação que eu tenho com as minhas tias.

Então quando te falei que as minhas tias brigaram, da mesma forma que o meu pai, ficaram super ofendidas porque fui para um hotel, é aquela reação que a minha mãe tem de me dar um sermão quando ela se acha no direito de falar alguma coisa: "- Você vai buscar sua mala agora e vai vir aqui sim!". E aí eu fiz o quê? No auge dos meus 32 anos, calei a minha boca, voltei para o hotel, busquei a minha mala e fui para a casa da minha tia! Porque a autonomia dela é a mesma que a minha mãe tem.

E outra coisa! Você entra em casa e toma "bença" na entrada e na saída. E é engraçado porque sou uma pessoa super dinâmica, "super pra frentex" e não sei o quê, cheia das desconstruções e que tenta ser careta o mínimo possível, mas cheguei dentro da casa da minha tia e é: "- Bença tia!". Se saio, quando volto ela vai dizer: "- Escuta, tá aqui com algum amiguinho teu? Porque você saiu hoje pra ir lá no mercado de manhã, voltou 17h da tarde e não tomou bença de mim".

E eu evito! Tento desconstruir isso aqui em casa também, mas a minha mãe chega assim... vai pegando a mão e já põe na minha boca: "Toma a bença". Nem que eu não queira: "- Vai tomar "bença" sim!". Ou de noite, antes de dormir. Fiquei o dia inteiro com ela, mas na hora que vai subir, ela para com a mãozinha dela estendida e eu fingindo que não estou vendo, ela diz: "- Não seja cínica. Toma a bença agora!". Aí vou fazer o quê? Uma briga por causa disso? Não né! "- Boa noite

mãe, bença!” Ainda mais que é “bença”, “bença” é coisa boa! E não é nem “benção”, é “bença!”!

Achava que isso vinha de uma questão religiosa da minha família, a história da benção, mas não tenho religião e os meus sobrinhos vem tomar benção de mim também. E não é só na minha família, se você conversar com outra pessoa do Pará, talvez não no mesmo grau, mas essa dinâmica dos tios tendo a mesma responsabilidade que os pais... Porque a responsabilidade é de todo mundo em cuidar também. Não é só de cobrar, você cuida em conjunto.

Quando nós morávamos em uma casa em oito mulheres não é porque a gente não tinha uma casa cada uma e aí precisou morar junto. É porque as três tias sentiam responsabilidade por igual com os seus sobrinhos. E se a responsabilidade que tenho com o meu sobrinho é a mesma que eu tenho com o meu filho, não tem porque a gente estar em outra casa! Porque preciso estar ali, olhando eles de perto e se a mãe precisa ir viajar - que era o caso da minha mãe que trabalhava viajando - , preciso saber que as minhas sobrinhas, que também são minhas filhas, estão bem assistidas. E só vou saber isso, morando junto com elas. Então a gente pega uma casa bem grande, que cabe todo mundo nela e ali que a gente vai ter a nossa vida!

Para nós isso é normal porque a minha avó também morava com os filhos dela, que também consistiram suas famílias ali. Uma casa super grande, de dois andares... quem mora embaixo, mora embaixo, quem mora em cima, mora em cima. Cada um com seu quarto, mas a dinâmica é conjunta. Talvez, se a gente for um pouquinho mais pra trás, por conta da questão indígena, onde tem um compartilhamento do espaço... Na cultura indígena é muito comum que você compartilhe a criação das crianças, apesar de cada um ter sua vida, o espaço é compartilhado.

Outra coisa que percebo que é muito diferente *[daqui]* é que não importa qual é a sua descendência. Isso é muito daqui, é muito do Sul, essa importância de qual a tua origem, de que navio que veio, veio do Nordeste ou da Europa... E para nós... tenho dentro da minha concepção, de verdade, que a gente trouxe isso dos índios. O índio chora a morte dos seus entes queridos por algum tempo, junto a todo mundo. Choram ali naquele período, dia e noite, porque a hora que passar aquele processo, aquela pessoa, é vida que segue!

E a gente tem disso, não importa quem ficou para trás. Juro por Deus que a minha bisavó quando nasci era viva e não sei o nome dela. Morava na casa junto

com a gente, mas como eu era muito pequena quando ela faleceu, não tenho essa lembrança viva dela, não sei o nome dela. E apesar de ser alguém que viveu a vida inteira com a minha mãe e eu morar com a minha mãe hoje em dia, nunca tive a curiosidade ou não sinto a necessidade de saber como ela se chamou. A minha irmã que não teve contato com a minha avó, quem teve contato fui eu, também não vejo ela se importar, querer saber da história.

O que importa é o nosso círculo, que é muito amado, muito querido. Nós temos lembranças, mas a gente já chorou a morte de quem ficou para trás. Então no Pará é assim, a gente não sabe descendência: “- Ai, quem que foi, quem veio, da onde veio...” Eu não sei! A gente sabe até ali a mãe, a avó. Uns um pouco mais interessados sabem até a bisavó. Passou do bisavô é lenda, não faz a menor ideia de onde que veio. E acho que é muito por essa questão mesmo do indígena porque como trazemos muito da cultura dele, tem essas relações diferenciadas assim. Não sei em outras regiões do país se é tão forte, mas no nosso caso, é muito forte.

(...) Qualquer coisa que a gente fala, fala sobre o frio de Curitiba! Todo mundo, até quem mora aqui. Curitiba é “meme” porque tudo que você fala é: “- Ah, mas lá em Curitiba!”. E a gente também pega esses hábitos: “Ah não, mas porque lá em Curitiba...” O frio acho que é a primeira coisa, quando sei que está uma temperatura agradável, estou em Curitiba.

A comida, confesso que não tenho relação nenhuma com a comida daqui porque o que eu como aqui é a comida que comeria em qualquer lugar do Brasil. A não ser quando vou para o interior do Paraná, porque aí - pelo menos nas regiões que visito, que tive uma relação - acho que tem uma questão mais do gaúcho da fronteira, do não sei o quê, aquela coisa mais próxima do gaúcho que do paranaense, de churrasco, de chimarrão, que não tem muito aqui.

Voltando para Curitiba não sei te dizer qual é a minha relação no sentido que a comida que como aqui é a comida que eu como em qualquer lugar, não tem uma comida específica. “Ah, mas tem o barreado¹⁷!”, mas não é de Curitiba, é de Morretes. “Ah mas tem o pinhão!”, mas o pinhão é do Paraná, não é especificamente

¹⁷ Barreado: Prato característico do Paraná (especialmente da região litorânea), preparado a partir da combinação de carne bovina com condimentos, cozidos exaustivamente em uma panela de barro vedada com goma de farinha (técnica da qual se origina o nome do prato). Servido preferencialmente acompanhado de farinha de mandioca e banana. (FERREIRA, 2016)

de Curitiba. Então não consigo. A questão do clima é algo que me remete aqui sempre, estando em qualquer lugar penso: “- Ah mas lá em Curitiba o clima é mais gostoso, porque lá é frio!”.

Tem pontos turísticos que a gente sabe que também é inevitável você não remeter a Curitiba e pra mim o mais marcante é o Largo *[da Ordem]*. Não é o Jardim Botânico! Para mim é o Largo porque mesmo quando vinha passear aqui sempre fui encantada pelo Largo. É perigoso? É perigoso, mas é um lugar que gosto muito. Se eu estiver presa em algum lugar e quero sair para dar uma volta, pra mim o meu pensamento é sempre: “- Poxa, mas podia estar em um barzinho lá no Largo agora! Poderia estar dando uma volta ali perto do “cavalo babão”¹⁸, domingo de manhã queria tanto passar na Feirinha do Largo...”

Então tenho uma relação com o Largo que é o que me remete a Curitiba. O Largo, aquela região do centro, da *[Praça]* Santos Andrade, o Passeio Público, da parte mais histórica de Curitiba, me remete a Curitiba porque são lugares que gosto de estar. Se a gente terminar essa entrevista e você perguntar pra darmos uma volta lá no centro, vou na hora! Porque gosto, porque para mim é um local mesmo de passeio, de arejar, onde me sinto bem. Gosto de estar naquela região.

De comida, não... *[de uma comida remetendo a estar em Curitiba]* Fora isso, acho que a sensação do vir para casa. Estar na minha casa é aqui. Então isso também me remete porque lá no Pará, como essência posso dizer que lá estou em casa, mas lá não me sinto em casa de fato porque afinal de contas as minhas relações mais próximas agora são aqui. Então dizer: “- Estou indo para Curitiba” é “estou chegando em casa!”.

Se estou com saudade do Pará, procuro uma feirinha aqui, de pessoas paraenses, onde possa tomar um tacacá e quando eu tomo sinto saudades de casa. De casa, quando falo lá no Pará. Quando estou lá, quero tomar o tacacá porque é uma tradição nossa. Naquele calor de 35, 36 graus, “suando em bicas”! Eu não sei se você sabe, mas o tacacá é um caldo quente com camarão, com jambu que anestesia a boca... Quando estou lá, não tomar um tacacá seria como não chegar em Belém de fato, nunca aconteceu das vezes que fui.

¹⁸ “Cavalo babão”: Nome na qual é popularmente conhecido a Fonte da Memória, por ter o formato de uma cabeça de cavalo. Está localizada no Largo da Ordem em Curitiba/PR.

É um ritual nosso! No auge das três, quatro da tarde, cinco no máximo... 36 graus, a gente toma o tacacá na cuia - que é um artefato muito primitivo ainda, porque poderia ser num *bowl*, mas a gente ainda cultiva o comer na cuia, aquela cuia cortada, pintada. Os indígenas faziam essas coisas e hoje em dia os artesãos fazem.

Estou ali na rotina do meu dia a dia, mas de repente preciso parar aquela rotina para tomar o tacacá, que é um caldo quente em um calor de 36 graus e aquele tacacá vai fazer eu me refrescar, porque eleva a temperatura do teu corpo e porque ele é cheiro, é sabor de estar ali.

Se fosse definir em uma comida que sabor você acha que tem o Pará, se fosse definir em um sabor, é o tacacá. Porque existe um ritual para tomar, tem um horário para você tomar aquilo. E qualquer pessoa, está passando na rua, tem um carrinho ali! Antes de você pegar seu ônibus, você vai "deixar seu ônibus pular" porque sabe que precisa tomar um tacacá, porque quer tomar aquilo. E se fica muitos dias sem tomar, já fica com aquela coisa de: "- Nossa, preciso! Tenho que ir em um lugar que tem um tacacá incrível!" e então é lá que a gente vai.

O tacacá tem um pouco de tudo: tem o tucupi que é feito da mandioca, que é o alimento vital para qualquer paraense porque dele a gente faz a farinha, faz a goma, faz a tapioca, o caldo do tucupi que a gente faz o tacacá... Então a mandioca é uma coisa muito presente, mas se fosse sintetizar em uma comida seria o tacacá porque ele tem um cheiro muito peculiar e muito bom, porque existe um ritual para a gente tomar, porque aquele ritual obrigatoriamente é um ritual de belenense, um ritual de tomar no calor, na rotina do dia a dia ou que você sai lá da tua casa com teu banho tomado para tomar um tacacá e depois você volta para casa. Esse ritual todo! E aqui também, quando eu tomo me remete a muitas coisas de lá, pela questão do cheiro, pela questão de você tentar remeter a essa vivência lá.

(...) E lá não tem uma loja que venda tacacá, é sempre essas vendedoras de rua mesmo. Tem umas "gourmetizada", que tem uma super estrutura, uns que a barraca já é quase um trailer, mas você não vai dentro de um restaurante tomar tacacá. Nunca! Mesmo aqueles vendedores mais famosos, que tem o melhor produto, que é indicado sei lá na Veja de não sei das quantas, o tacacá é uma comida de rua e você toma na rua.

E quem faz o tacacá, é uma tacacazeira. Existe um nome, não é a pessoa que vende, você vai tomar o tacacá da tacacazeira tal... Dona Nazaré que é a

melhor tacacazeira do bairro tal. Então é uma comida de rua, porque precisa respeitar essa dinâmica da cidade. (...) Aí a gente encontra “gourmetizado” hoje em dia em todos os lugares... você vai em alguns lugares com ar condicionado, tem restaurantes super top que só vendem açaí com peixe, açaí com charque, com não sei o quê, que já vem aquelas coisas mais elaboradas.

E o tacacá ele é atemporal. Ele tinha aquela estrutura lá no começo quando inventaram a comida na cuia pelos índios e continua sendo servido dessa mesma forma, com aquelas mesmas ervas, com a mesma composição. Não tem esses rearranjos. Não é o açaí que virou esse açaí doce. O açaí é uma fruta nossa, mas o Brasil se apropriou de uma outra forma.

O tacacá é uma coisa que é uma comida que é servida como era servido lá atrás, na cuia. O mesmo processo para você extrair o tucupi ainda é o mesmo, bem artesanal. Ainda é servido do mesmo lugar, feito com os mesmos ingredientes. Não teve alteração de receita, a receita do tacacá é uma só. E acho que é isso, se fosse dizer em uma comida, é o tacacá!

Eu lembro de minha mãe fazendo
geleia de cupuaçu.

Eu não sei muito bem como é o processo, mas eu só sei que tinha
claras em neve envolvida e açúcar e aquela
clara em neve com açúcar era regada pela calda de cupuaçu
e aquele negócio você colocava na boca e derretia assim.

Era uma coisa que era muito forte.



Felipe

Benedito

Meu nome é Benedito, tenho 51 anos, sou professor universitário e maestro. Vivo em Curitiba desde 2014. Saí de Belém, no Pará, em 1985. Vivi 27 anos em São Paulo, depois passei 7 anos nos Estados Unidos, depois uma breve passagem de volta por Belém por um ano e meio em 2009. Voltei a São Paulo, passei 3 anos e agora há 5 anos estou em Curitiba.

A minha família é bem tradicional paraense. Nasci no interior do Pará, fui criado na capital, onde a gente tem hábitos alimentares muito característicos. A culinária paraense é extremamente rica, baseada muito em comidas de tradição ou origem indígena. Nós temos o pato no tucupi, a maniçoba, o tacacá... frutas diversas que dão origem a sucos como graviola, taperebá, bacuri, cupuaçu, murici, ingá, cajá, enfim! É uma enorme quantidade de frutas, impossível de falar todas, mas lembro que quando era criança existia uma sorveteria lá na minha cidade que tinha mais de 100 sabores de frutas diferentes.

A alimentação no Pará é muito baseada na farinha de mandioca, aliás na mandioca né? O tucupi é o suco extraído da mandioca. A maniçoba parece uma feijoada, mas no lugar do feijão se usa a folha da "mandioca brava" que é cozida por pelo menos cinco dias, consecutivamente, para tirar o teor de veneno das folhas.

Como família do interior, há muitos anos não existia questão ecológica e a gente era acostumado a comer os animais da floresta da onde vivia. Então na minha infância, tivemos carnes de caças variadas. Diversos tipos de tartaruga que se encontrava na região, muito peixe...

[*Nasci*] em uma cidade chamada Tucuruí, os filhos todos foram nascidos lá. Morei lá até os 4 anos de idade, aí minha família mudou para Belém, mas voltávamos a Tucuruí com bastante frequência, de duas a três vezes por anos nós passávamos uma temporada por lá. (...). Tucuruí fica na beira do Rio Tocantins. Os meus pais vieram de duas cidades que ficam na beira do Rio Tapajós, que é um outro afluente do Rio Amazonas.

Meu pai mantinha negócios lá [*Tucuruí*], a fonte de renda da família era lá. Então dava período de férias, a gente embarcava no barco que pertencia à família e iam todos passar as férias em Tucuruí. Meu pai era comerciante, tinha algumas empresas, negócios diferentes. Minha mãe ajudou muito meu pai nas empresas que

eles tinham. Trabalhavam os dois juntos. Somos em 4 irmãos, três homens e uma mulher. Eu sou o caçula. A ordem é um homem, uma mulher e dois homens.

(...) Em Belém eu morei até os 17 anos. Fiz faculdade em São Paulo porque não tinha faculdade de música em Belém. Eu já tinha visitado São Paulo uma vez. Conhecia uma professora de música, minha professora de violino, que morava em São Paulo, então vim para estudar com ela. Fiz minha faculdade, meu mestrado e comecei minha vida profissional lá.

(...) A família foi para Belém porque o meu irmão chegou na idade de ir - na época acho que chamava ginásio, na minha época era segundo grau e hoje acho que chama ensino médio - e não tinha ensino médio na cidade [Tucuruí]. Aí nós fomos para Belém porque ele precisava estudar.

Minha mãe queria dar uma educação mais ampla para os filhos e colocou todos para estudar música. Então aos sete anos comecei a estudar música, aos nove anos a estudar violino e isso foi um crescente na minha vida. Aos 13 anos comecei a viajar pelo Brasil para participar de festivais e tocar e quando foi com 16 anos eu conheci a minha professora, que foi minha professora em São Paulo, e ela me convidou para estudar com ela. Aí chegou a época de fazer vestibular, me mudei para São Paulo e lá fui estudar em uma universidade de artes chamada Faculdade Santa Marcelina, que é focada só para artes. Fiz meu bacharelado lá.

Comecei a tocar nas orquestras por São Paulo e tive contato com o que ia ser meu objeto de pesquisa no mestrado. Comecei meu mestrado na USP sobre metodologias de ensino em coletivos de cordas ..., como pegar 40 crianças e ensinar para elas ao mesmo tempo violino, violão, violoncelo e contrabaixo. Isso na academia no Brasil era pioneiro, ninguém havia estudado. E mesmo fora da academia só havia um professor que tinha feito e morava nos Estados Unidos.

Então fui pioneiro nessa área e por conta dos meus estudos fui convidado para criar um programa de ensino coletivo de cordas em São Paulo, na Universidade Livre de Música, que hoje chama Mestre Tom Jobim. Depois criei um programa de ensino para crianças menores carentes no Estado chamado Projeto Guri que hoje atende 50 mil crianças no Estado inteiro. (...) Comecei com 450 internos da FEBEM e quando mudei para os Estados Unidos tinha 22 mil alunos. E foi por conta desse projeto que comecei a reger orquestras e fui fazer meu doutorado em regência de orquestra nos Estados Unidos.

Fiz meu doutorado e passei no concurso para ser professor da Universidade de Wisconsin, em La Crosse, onde era maestro da orquestra, professor de violino e treinava os alunos de educação musical da universidade a fazer essa metodologia de ensino coletivo de cordas. Lá fui professor dessa universidade por três anos e aí voltei para o Brasil para passar férias e fui convidado para assumir a orquestra do teatro de ópera de Belém, o Theatro da Paz. Então acabei ficando lá por um ano e meio como diretor artístico da Orquestra. Só que com as confusões políticas preferi sair de lá e voltei para São Paulo. Então todos esses movimentos de mudança de cidade na minha vida foram por conta da música.

Tucuruí era uma cidade envolta por uma natureza muito exuberante, na beira de um rio imenso, com muita fartura de peixe, de carne de caça. O pescador saía de madrugada para pescar, voltava da pesca às 6h da manhã e vinha trazer o que pescou na casa da minha mãe. Se ele chegava às 7 horas, 7h30 ela comprava, se chegava às 9h não comprava mais porque já não estava fresco. *[Era]* outra relação com peixe fresco! Tanto que fora de lá não costumo consumir peixe.

Era uma vida muito tranquila, existiam pouquíssimos carros, por exemplo! Nós morávamos em uma grande rua, mas todo mundo se conhecia. Existia aquela história de dar 5 da tarde, todo mundo tomava seu banho e ia para a porta de casa, para brincar com as outras crianças. Sempre brincadeiras de roda, esse tipo de coisa. Não podiam ser brincadeiras de correr muito porque já tinha tomado banho, essas a gente fazia antes. Tomava banho de rio, de igarapé... Foi uma infância muito saudável! (...) Naquela época Tucuruí tinha uns 10 mil habitantes. Hoje deve ter por volta de uns 160 mil.

Em 2010 fui reger um concerto lá porque era maestro na Orquestra Sinfônica do Theatro da Paz em Belém e levei a orquestra até Tucuruí para fazer um concerto. (...) Foi muito bom, principalmente poder levar música para eles. Foi a primeira vez que eles viram uma orquestra sinfônica de perto. Nós fizemos uma apresentação na cidade, uma na usina hidrelétrica - que não sei se ainda é, mas era a considerada a maior usina hidrelétrica do Brasil, porque Itaipu é binacional, então Tucuruí era a maior... Acho que ainda é a maior que pertence só ao Brasil. E na época da construção da Usina - nós estamos falando de 1970 e poucos -, houve um grande "boom" na cidade. De 10 ela passou para uns 120, 130 mil *[habitantes]*, de uma hora para outra! (...) As ruas, as casas onde a minha família morou, que eram

de propriedade da minha família estavam todas lá e pude vê-las. E alguns amigos de infância também reencontrei. Foi muito bacana!

(...) Inicialmente para nós [Belém] era uma cidade grande. É uma cidade grande. Hoje em dia deve ter, com a região metropolitana, 2 milhões de habitantes. Mas naquela época, apesar de ser uma cidade grande tinha esse envolvimento de vizinhança, esse sentido de vizinhança muito grande. Primeiro nós fomos morar em uma casa que estava em uma vila e a gente conhecia todas as pessoas de lá. Depois mudamos para uma outra casa que ficava em uma rua residencial, onde também tinha uma vila perto e a gente conhecia todas as pessoas daquela rua, e mais as da vila... Então isso tem sempre um sabor muito de uma vida saudável, né?

O envolvimento com a música cresceu ali. A partir do momento que comecei a estudar música, o envolvimento era muito grande. Dos 13 aos 17 anos a minha vida na escola de música era muito intensa. Aliás, acho que a partir dos 11 anos ia para lá diariamente para estudar música. Era inicialmente em um casarão muito bonito da época da borracha. Então tinha árvores muito frondosas dentro do terreno, onde a gente tinha acesso também a todas as frutas que tinham ali na escola.

(...) Hoje estava pensando sobre esse assunto... Naqueles anos de crescimento e desenvolvimento, as pessoas sabiam quando era a data do seu aniversário sem olhar no Facebook. E era dito e certo! Você não precisava fazer uma festa. Fazia um bolo, comprava um refrigerante e podia esperar que os seus amigos iam até a sua casa para te abraçar, te cumprimentar e demonstrar o quanto gostavam de você.

Isso não era uma festa de aniversário. Hoje em dia a gente tem que fazer as coisas elaboradas, convites e mandar... E isso fazia parte da nossa vida, desse senso de comunidade. E eram os amigos do colégio, os familiares, os da família estendida, os tios agregados. (...) Naquela época chamar as pessoas de mais idade de tio não tinha um significado pejorativo. Então todo mundo chamava, por exemplo, na escola eu chamava minha professora de tia, não era de “profe”, porque não tinha esse sentido pejorativo.

(...) Minha avó morava conosco. Minha mãe era filha única. E o meu pai, a maior parte dos irmãos dele se mudaram para o Rio de Janeiro. O irmão que morava perto faleceu muito cedo, acho que quando eu devia ter uns 6, 7 anos de idade. (...) Então era nosso núcleo ali e esses amigos que faziam parte da família.

A questão de se fazer as refeições juntos era muito forte. E era sempre em um horário específico, então todo mundo se juntava para comer naquele horário, ali por volta de meio dia e meia por exemplo, e por volta de umas seis horas da tarde. E de manhã cedo, quando todo mundo acordava, tomava café e ia para escola.

Quem cuidava das coisas era minha mãe porque naquela época nós tínhamos vários empregados, muitos inclusive morando em casa. Na minha primeira infância tinha uma babá que cuidava de mim o tempo inteiro. Minha mãe administrava a casa com ajuda de minha avó. Em geral, por exemplo, se fazia o almoço com comidas específicas e o jantar também. Não tinha essa história de café com pão e tudo mais. Era jantar mesmo, né? A comida do almoço não servia para o jantar, então se fazia de novo comida. E a de um dia também não se comia no outro. Eram os funcionários que cuidavam, mas sempre com supervisão da minha mãe e da minha avó. Elas determinavam o que ia ser feito e as pessoas faziam. E elas sempre ensinavam como fazer também.

No cotidiano tinha base sempre uma ou duas carnes específicas, arroz, feijão, farinha... Não tinha muita salada porque naquela época não se plantava muito por lá, até hoje se tem dificuldade de acesso a verduras frescas, por exemplo. E as raízes também, com exceção da mandioca, da macaxeira. Café da manhã era leite, café, pão, frios.

Muito peixe! E aí os peixes de diversas maneiras: cozido, como o que a gente chama de caldeirada, que tem batatas, tomate... Ou empanados e fritos... Ou assados. (...) Ela ia atrás dos fornecedores, só comprava o que era fresco. Frango só se comia o abatido na hora. Naquela época tinham vários lugares perto de casa que você ia lá, escolhia o frango, ele abatia e você levava para casa e fazia.

(...) sentia muita diferença nisso tudo porque, por exemplo, mesmo lá em Tucuruí, o açougue - que o açougueiro era amigo do meu pai -, matava boi na terça e na quinta. Então quando ele matava e destrinchava o boi, já separava os cortes que vinham para a casa do meu pai. Separava o filé mignon, o miolo, a língua, o fígado, coração, o que minha mãe queria... Então mesmo a carne de boi sempre foi muito fresca!

E aquilo era feito um consumo quase que de imediato. O que ele trazia na terça ficava só até quarta ou quinta-feira para ser consumido. O que ele trazia na quinta, ficava sexta e sábado. No sábado ela comprava de novo e ficava domingo e segunda. E aí em Belém ela também procurava os fornecedores de carnes frescas.

Pato era criado em casa. Tartaruga e jaboti era criado em casa. E eu via minha mãe e minha avó cuidando do manejo também, preparando esses animais todos para serem consumidos.

Hoje em dia já não se faz mais isso, mas naquela época se pegava um jaboti, uma tartaruga, matava, abria o casco, tirava toda a carne, as vísceras, colocava o casco na fogueira, colocava ali uma farinha e se preparava aquela farofa de jaboti ou de tartaruga, por exemplo. Ovos de tartaruga, de tracajá¹⁹ também se consumia muito. Então era sempre coisa muito fresca.

Hoje em dia minha mãe está com 82 anos, então ela já tem uma alimentação bem diferente. E me tornei vegetariano faz um mês. Eu já tinha retirado o leite faz um ano e pouco, o café faz oito meses... E tinha ficado alguns períodos sem carne também, mas até então sentia diferença das carnes... o frango mesmo, antes de parar de comer, só comia se fosse galinha caipira, já não consumia mais frango. (...) Eu sou Reichiano²⁰ né? E por desenvolver todo esse lado meu de trabalhar a energia do meu corpo e do meu ser, fui levando essa transformação aos poucos.

(...) Você reconhece um paraense no aeroporto se ele está pegando junto com a mala um isopor! Isso é verdadeiro! Por exemplo, o tempo inteiro da minha estadia em São Paulo, minha mãe estava sempre mandando pelo menos uma vez por mês, um isopor de 20 kgs cheios de comida. A última vez que fui a Belém, já faz um ano mais ou menos, um ano e pouco, voltei de lá com um isopor cheio de 23 kg.

O isopor é uma caixa mais ou menos dessa largura, do tamanho dessa mesa e dessa altura. Bem discreto! Vinha muito camarão, peixes... muito peixe! Acho que da última vez trouxe uns dois filés - que fui ao interior comprar, então era naquele esquema de ter sido abatido recente o boi -, veio maniçoba, vatapá pronto já - vatapá é uma comida típica feita de camarão -, e peixe. Frutas congeladas: cupuaçu, graviola, bacuri, muruci e taperebá. Vieram essas cinco. Os peixes: pirarucu, pescada amarela, filhote... Acho que esses três.

O cupuaçu não se costuma comer *in natura*, mas tem gente que come: pega o cupuaçu, passa no lado do açúcar, coloca na boca e come. O caroço junto com a

¹⁹ Tracajá: espécie de cágado comum na região da Amazônia.

²⁰ Reichiano: A terapia Reichiano tem suas raízes nos trabalhos desenvolvidos por Wilhelm Reich (1897-1957) e consiste em um processo psicoterapêutico que trabalha corpo, mente e energia.

polpa. Mas do cupuaçu se faz tudo que você pode imaginar: geleia, doces, sorvete, suco: mistura o suco do cupuaçu com o leite da castanha-do-Pará. Ah! Veio castanha-do-Pará também! O bacuri também se faz de tudo e se come a fruta. Todas elas dão para fazer tudo isso: usar na culinária, usar como suco, como sorvete e comer a fruta *in natura*.

[*Em São Paulo, algo que trazia esse sentimento de estar ali*] foram as comidas italiana, japonesa, alemã, escandinava e a comida do tropeiro né? Então o arroz de carreteiro, o feijão tropeiro. (...) Bom, vou mais uma vez falar de dois meses atrás... o que tinha muita saudade de São Paulo, por exemplo, era a comida alemã de lá, que realmente é bem diferente da comida alemã aqui do Paraná.

A comida escandinava... a minha segunda esposa era alemã e dinamarquesa, então a gente frequentava muitos restaurantes escandinavos em São Paulo e ela também fazia muita comida escandinava em casa. (...) Então isso me deu muito contato com essas comidas. Eu morava perto do bairro da Liberdade durante o meu período da universidade, então também tinha muito acesso à comida japonesa e chinesa, de excelente qualidade. Então essas coisas lembro que dava saudade de São Paulo.

A vida cultural extremamente intensa [*também me remete à São Paulo*]. Essa ideia de, por exemplo, qualquer lugar de São Paulo ter uma padaria 24h. Houve um período que estava indo bastante e mesmo quando morei lá pela última vez, às vezes me dava uma vontade de tomar um sorvete 2h30 da manhã... Eu morava perto da Avenida Paulista e ia até uma padaria que tinha ali perto, aberta 24h por dia. Se você chegar lá às 4h da manhã está lotada, cheia de gente comendo.

As cantinas! Tem cantinas tradicionais em São Paulo que já estão lá há 40, 50, 60 anos. De excelente qualidade! Em termos de culinária, uma coisa que lá é imbatível é o pastel de feira com caldo de cana, que é vendido junto né? Você compra o pastel e o caldo de cana na mesma barraca. Lembro muito bem, às vezes sábado de manhã, não tomava café ou não almoçava, ia para feira. O pastel com caldo de cana era o meu café da manhã ou meu almoço. E é um pastel muito generoso, que realmente é uma refeição! Eles fazem, por exemplo, um pastel lá que chama pastel de pizza portuguesa que tem um ovo inteiro cozido cortado no meio, dentro do pastel!

Mas a parte cultural de São Paulo é muito intensa, né? A correria, o próprio trânsito... Acho que ninguém dirige melhor que o paulistano que mora em São Paulo, porque é uma maneira diferente de dirigir, de guiar o carro e é bem rápido e bem ágil. E você muda de um lado para outro e ninguém te mata! Essa agressividade, ou essa agilidade vamos dizer assim, faz parte da cultura paulistana. E a facilidade de trânsito, por exemplo. De locomoção, não só com carro, mas também em outros aspectos: você pega um metrô e vai de um canto ao outro da cidade rapidinho. Essa parte de acesso é bem boa.

O início *[do processo de mudança para o Estados Unidos]* foi bem difícil! Primeiro porque fomos para lá com a mentalidade do brasileiro... Então a gente ia para o supermercado e fazia a conversão e ficava bem assustado porque pagava 7 dólares em um pão! Veja, estamos falando de 2002, quase 20 anos atrás! Fazia a conversão era como se estivesse pagando 28 reais em um pão! Para 2002, o melhor pão do Brasil provavelmente custava 5 reais ou alguma coisa assim.

Então essa conversão, essa adaptação foram bem difícil até você começar... lembro que o abacaxi era algo assim que nos impressionava muito porque enquanto um abacaxi naquela época custava 1,50 aqui no Brasil, lá você tinha que pagar 15, 20 reais. Como eles não produzem abacaxi tem que vir de fora e para o americano é como se ele estivesse pagando 7 dólares, o que seria aqui 7 reais, então para eles não era absurdo, mas para gente era...

Depois de seis meses isso passou. A gente começou a consumir já com a mentalidade do americano. Então no lugar de só buscar aquelas coisas, aqueles alimentos que eram mais baratos, começamos a buscar alimentos mais sofisticados, de melhor qualidade, por exemplo. Quando cheguei, a gente fazia compras no Walmart e o de lá é muito diferente do daqui. Você entra na sessão de pães e ela é quilométrica e tem aquele cheiro de pão de forma pré-fabricado e aquilo impregna em você que não tem jeito! Lembro que isso me deixou uma memória bem ruim. A partir dos seis meses a gente já não aguentava e nunca mais comeu pão de forma do Walmart!

O café, por exemplo, para nós era caro. Então só depois desse período que a gente provavelmente começou a buscar café de melhor qualidade porque também viu que financeiramente a gente se virava bem com o que ganhava lá. E foi lá também que comecei a buscar alimentos mais saudáveis, orgânicos, cafés

importados de outros lugares, buscando o melhor sabor... pães também confeccionados com farinhas diferentes para que a gente tivesse uma melhor qualidade de alimentação.

Então em relação a alimentação saudável, vamos dizer assim, começou a despertar esse interesse nos Estados Unidos. No início, os quatro primeiros anos foi vida de estudante, né? Depois de ser contratado pela universidade a coisa ficou mais confortável e aí nós buscávamos ir em lugares mais sofisticados para fazer compras. Depois desse período nunca mais compramos comida no Walmart!

Morei em duas cidades diferentes: a primeira foi na Universidade de Iowa em Iowa City, onde fica a universidade. É uma cidade de 70 mil habitantes, mais 30 mil de alunos de fora da universidade. Depois fui para uma cidade chamada La Crosse, que fica na beira do rio Mississippi, no estado de Wisconsin. Uma cidade menor, com 45 mil habitantes mais 10 mil na Universidade que estava dando aula. Mas as duas tinham uma infraestrutura imensa!

Por exemplo, em La Crosse onde fui professor, existia dez orquestras diferentes, de diversos níveis e boa qualidade. Eu regi um concerto lá com alunos das escolas que tinha setecentos e oitenta alunos na orquestra. Lá é a sede mundial da Trane Company, que é a maior empresa de ar-condicionado e geladeiras do mundo, então algumas empresas mundiais tinham sede nessa cidadezinha de 45 mil habitantes. É uma cidade muito rica e tinha muitos recursos por isso e um mercado consumidor de altíssima qualidade. Restaurantes bem sofisticados para uma cidade desse tamanho.

La Crosse foi mais “casa”. Porque em Iowa eu era aluno da universidade, então tinha contato obviamente com o mundo externo, mas o meu foco era a universidade. Quando saí, vivi como um cidadão americano, aliás o processo de Greencard parei no meio porque resolvi voltar para o Brasil, mas estava em processo de fazer toda a oficialização de uma permanência eterna lá.

(...) Iowa também tinha um rio, mas o Estado de Iowa é produtor principalmente de milho, é uma grande planície, então o rio Iowa é bem poluído. Em La Crosse, o rio Mississippi não é poluído, aí é uma confluência de três rios diferentes, então no verão tinha uma praia de rio, a gente tomava banho nessa praia, pescava, andava de lancha nesse rio... no inverno a gente também nadava ali.

No inverno lá faz 40 graus abaixo de zero, o rio inteira congela, aí tem um determinado dia durante o inverno que eles cortam um pedaço grande do rio e a gente ia lá para mergulhar na água congelada do rio Mississippi. (...) Pela aventura, pela emoção... Era um evento que arrecadava fundos então também para fazer arrecadação para diversas instituições. (...) A gente pescava, por exemplo, no rio congelado e nos lagos congelados. (...) Aí dava para comer um peixe fresco!

Lá também provei faisão e veado porque em uma época do ano, para controle da população, é permitido caçar veados e faisões. Não cheguei a caçar, mas ajudei a destrinchar. Uma família me convidou e ajudei a destrinchar os veados que eles tinham caçado naquele ano. E é muito comum, você pega uma família, eles vão lá e caçam dois, três, dependendo do tamanho da família e aquilo serve de alimentação o ano inteiro para eles.

Eu decidi retornar ao Brasil porque passei cinco anos sem vir para cá, daí vim e me achei muito americano! Falava mal português e escrevia pior ainda... só que quando saí daqui tinha feito uma dissertação de mestrado que é referência em português! Escrevia muito bem. Lembro que voltei porque me convidaram para fazer um concerto lá em Belém e tinha dificuldade de falar durante o ensaio com a orquestra porque a linguagem toda que usava era em inglês. Toda aquela linguagem que você vê de tecnologia dentro do ensaio era em inglês.

Percebi isso e também comecei a comparar Estados Unidos com a Europa e Estados Unidos com o Brasil, e percebi que era uma sociedade que tinha coisas que me incomodavam muito... o próprio consumismo, a superficialidade das coisas, a falta de criatividade, a falta até de inteligência, passou a incomodar quando saí dali e comecei a circular por outros lugares. E aí resolvi pedir demissão e voltar para o Brasil. Na verdade, o plano não era voltar para o Brasil, o plano era ir para Europa, mas como vim passar férias e cheguei em um dia e no outro me ofereceram contrato para ser diretor artístico da orquestra do Theatro da Paz, acabei ficando no Brasil.

(...) Eu sou uma mistura de todos esses lugares! Acho que, por exemplo, se morasse em Belém, não ia me tornar vegetariano...provavelmente não. Essa relação com uma nova forma de alimentação acho que tem tudo a ver com Curitiba porque aqui tem muito mais essa oportunidade de você buscar uma alimentação mais saudável. Qualquer lugar que você vá tem feiras de orgânicos, tem gente que te

entrega cestas orgânicas, ovos caipiras...e por exemplo em Belém isso já não tem, você não consegue.

Eu não tomo mais leite, mas em Belém é muito difícil conseguir leite de vaca puro. Aqui se você quiser, tem um colega que na chácara dele tem as vacas, então ele traz e vende. Traz para quem quer comprar aqui na própria universidade. Então essa transformação para uma alimentação melhor é graças a Curitiba.

Eu me sinto paraense enquanto pessoa que se importa muito com as outras pessoas! Veja, gosto muito de Curitiba, minha esposa é daqui e tudo mais e essa é a cidade que escolhi, mas lá no Pará estou te conhecendo hoje e diria para você: "- Passa lá em casa!" e é para você passar mesmo! Não tem hora para chegar, não precisa avisar e pode levar quem quiser! Em São Paulo, o "passa lá em casa" significa "- Tá bom, vamos marcar, daqui duas semanas a gente passa! Vamos fazer tal coisa". Curitiba você sabe que não é para passar! Então essa parte... sou paraense enquanto essa pessoa que tem muita empatia com os outros e um grande coração aberto assim a colaborar com o bem-estar do outro e de todos.

Em São Paulo aprendi a ser esta válvula, esse coração que faz pulsar o Brasil inteiro! É a máquina que movimenta tudo e a busca por essa eficiência, porque São Paulo me ensinou a ser eficiente.

O Estados Unidos me fez abrir os olhos para o mundo e para um potencial de querer criar recursos porque a quantidade de recursos que eles têm à disposição para fazer qualquer coisa é imensa! E o grande diferencial do estrangeiro lá é justamente a criatividade, porque o americano tem muito recurso e tem zero de criatividade. O estrangeiro é quem leva a criatividade! Se for pensar os grandes avanços todos dos Estados Unidos foram feitos através dos estrangeiros. A Nasa toda surgiu porque um alemão foi pra lá... Já não me lembro mais o nome dele, mas era o cara que criava os mísseis para o Hitler. E por aí vai.

E Curitiba está me ensinando muito a dosar tudo isso... A separar o momento em que estou trabalhando do momento na minha casa e a oportunidade de viver as duas coisas com equilíbrio. Então trabalho de segunda a sexta. Sábado e domingo você vai subir o morro e vai para a natureza, até a praia, fazer alguma coisa que não tem nada relacionado a trabalho. Curitiba está me ensinando a ter qualidade de vida, coisa que não tinha em São Paulo. Em São Paulo, era de

segunda a domingo: trabalho, trabalho, trabalho, trabalho! Era um ritmo muito intenso!

E acho que isso tudo, por exemplo, a minha ligação com a natureza, com essa coisa indígena, tem muito a ver com a minha ancestralidade e com o fato de ter nascido no Pará. A minha busca espiritual tem muito a ver com São Paulo, por exemplo. Tanto que uma vez a cada dois meses continuo indo a São Paulo, o meu tratamento dentário é feito lá... (...) Então o que Curitiba traz é a oportunidade de você viver tudo isso com mais tranquilidade, com mais organização.

Eu não pensava em morar em Curitiba. Aliás, nenhum dos lugares que fui pensava em morar. Com exceção de São Paulo, na primeira vez. Estava em São Paulo, batalhando minha vida profissional lá, fora de uma ligação governamental e aí apareceu o concurso para a universidade aqui e resolvi vir fazer o concurso.

Como minha qualificação é muito alta e a universidade primeiro exige que tenha essa qualificação, fui o único candidato no concurso. Sou um dos poucos doutores em regência de orquestra no Brasil. Vim e fui muito bem, fui aprovado e quinze dias depois do concurso daqui tinha me inscrito também para um concurso em Fortaleza e (...) eles imediatamente aceleraram a contratação aqui e chamaram para que assumisse, tanto que nem fui fazer o concurso em Fortaleza e mudei para Curitiba.

Tem sido anos de muito trabalho, principalmente os primeiros... Estou aqui há cinco anos. Diria que nos últimos dois as coisas têm ficado mais tranquilas, mas os três primeiros foram anos de muito trabalho para começar a construir as coisas que hoje estão se organizando. Para criar um corpo para a orquestra que reajo, para conseguir instrumentos que hoje foram doados para a universidade, a reforma e organização desta sala...

Agora continua sendo de muito trabalho, mas as coisas estão mais organizadas e mais no seu lugar, quando as coisas começam a ficar automáticas e acontecerem de uma maneira mais tranquila sem que você tenha que criar tudo. As oportunidades de criar coisas aqui são muito grandes! Já fiz concertos com música indígena com um coral de crianças indígenas, um com cantores refugiados da Angola, um com crianças de doze projetos carentes... então o movimento é muito de criar as coisas porque precisam ser organizadas aqui. Não só na universidade, como na cidade.

Eu lembro que no início - como vim de São Paulo para cá -, ficava bastante incomodado com o trânsito de Curitiba. Hoje em dia não, já desacelerei e estou acostumado, até mesmo com as dificuldades das pessoas dirigirem. O que remete a Curitiba também é... acho que tem um senso grande de lar! Acho que agora, não pretendo mais mudar. Posso até ir fazer um pós-doutorado, mas voltar. Já não me imagino mais em outro lugar.

(...) As mudanças... quando fui para o Estados Unidos pensava em ficar lá, pra mim na verdade a decisão de sair de lá foi muito repentina, assim quase que inesperada, internamente inclusive. E foi inesperada também para os meus colegas da universidade, porque ninguém entendeu por que pedi demissão e fui embora. Porque pedi demissão e ainda fiquei seis meses lá até o final do ano letivo.

A minha ida para os Estados Unidos também foi muito inesperada porque quando saí do Brasil já tinha uma carreira muito grande, importante por aquilo que havia criado. O acesso à mídia era muito grande. Veja, criei uma orquestra de menores infratores em São Paulo, então isso dava muita mídia..., mas o meu desejo de estudar era grande, só que chegou o momento que disse "- Ah, não vai mais dar certo!" Foi quando chegou uma carta dos Estados Unidos dizendo: "Se você quiser, tem bolsa, tá aqui o dinheiro... Venha, mas você tem que estar aqui em dois meses!"

Então em dois meses pedi demissão de três lugares, porque era também professor concursado (...). Pedi demissão dos três e fui viver uma vida de estudante nos Estados Unidos. Casei, aluguei o apartamento que tinha em São Paulo e fui para lá.

E quando fui o esperado era ficar lá pelo resto da vida, mas como eu falei: vivi 27 anos em São Paulo e não tinha muitos planos de mudança de lá e acabei mudando.

Então de uma certa maneira sempre espero que o lugar que estou seja em definitivo, mas também sempre me coloco no fluxo do universo para que ele me leve para onde seja mais útil para mim e para o universo que está ao meu redor. Essa ideia de que estou em uma missão pessoal e coletiva é muito grande em mim! A minha missão pessoal é evoluir e a coletiva é ajudar o universo a meu redor a evoluir. Então me coloco no fluxo do universo para eu vá para esse caminho.

[Se for pensar em uma memória gustativa...] A primeira é de Tucuruí. Lembro de minha mãe fazendo geleia de cupuaçu. Não sei muito bem como é o processo, só que tinha claras em neve envolvida e açúcar. Aquela clara em neve

com açúcar era regada pela calda de cupuaçu e aquele negócio você colocava na boca e derretia assim... Era uma coisa que era muito forte! Período da primeira infância.

A outra dessa época é o doce de leite, que minha mãe pegava dez litros de leite, um quilo de açúcar, colocava a panela no fogão a lenha e deixava um responsável lá por mexer. E a pessoa mexia, mexia, mexia, mexia, mexia, mexia e mexia... por tempo assim, indescritível! Mas todos aqueles dez litros de leite evaporavam e se tornava uma lata de leite ninho de dois quilos cheia, que hoje em dia não existe mais, mas... Essa memória é muito forte! Acho que esse ainda vou fazer um dia. Quando eu tiver o fogão a lenha e o tempo para mexer.

Do período de Belém tem muitas, muitas memórias! Principalmente das comidas tradicionais que são todas maravilhosas: a maniçoba, o pato no tucupi, o vatapá... mas tem três que me lembram assim... A minha mãe fritava os bifes, daí ela pegava uma farinha de milho ou um fubá, uma coisa assim, fazia um pirão com aquilo e regava com o sumo que saía do bife e colocava o bife acebolado frito em cima. Acho que faz uns 40 anos que não como isso, mas a minha memória é muito forte!

Uma outra memória forte é a “unha de caranguejo”. Imagina uma coxinha de galinha que na verdade por dentro não é galinha, é carne de caranguejo com aquela unha grande de caranguejo. (...) era bastante vendida nas ruas, em carrinhos tipo os de cachorro-quente, só que era de comida típica. A outra memória dessa época era essa sorveteria que tinha mais de cem sabores de frutas. Ficava em Belém, hoje já não existe mais.

Bom, da época de São Paulo, acho que a pizza, que é imbatível! Nos Estados Unidos, a torta de faisão e as linguças que eles faziam com a carne dos veados... Os peixes de Belém também, são fantásticos! A pescada amarela... gente! Minha mãe pegava a cabeça da pescada amarela e fazia com arroz que era um absurdo! E daqui de Curitiba, Curitiba tem um restaurante que gosto muito chamado Mahatma, um restaurante vegetariano muito bom...

Comida representa a vida né? Ela alimenta o corpo e a alma e acho que é por isso que nas muitas viagens que fiz sempre procurei vivenciar a comida do lugar. Então, por exemplo, na Austrália experimentei canguru; na África experimentei as comidas típicas de lá, hipopótamo, por exemplo, que tinha um restaurante que

fornecia... Então para mim realmente comida faz parte... Eu fui à Fortaleza agora em julho, antes de me tornar vegetariano, e a base da minha alimentação lá foi toda camarão, lagosta, peixe... que é aquilo que eles têm de melhor! Foram sete, oito dias comendo só isso! Então procuro sempre vivenciar muito nos lugares que vou. Jamais, por exemplo, vou para um restaurante de *fast-food* de um lugar desses, um restaurante que possa encontrar em qualquer lugar do mundo não é minha praia.

"São os sucos,
os sucos de cajá e o de caju também.

Que é uma coisa assim, que quando eu
tomo um suco de cajá por exemplo me remete a
imagens muito boas, a época da minha infância também,
sabe?"



3.2 NARRATIVAS REGIÃO NORDESTE

Ariano

Eu sou o Ariano. Sou professor universitário de Economia. Estou com 37 anos. Sou paraibano. Minha origem é uma cidade do interior da Paraíba, mas assim, a minha vida... a partir de uns 11 anos de idade, me mudei com meus pais e passamos a morar na capital João Pessoa. Então embora tenha essa naturalidade do interior, a minha vida foi na capital, lá em João Pessoa. E acho que essa informação é importante porque embora seja um Estado pequeno, existe uma diversidade muito grande ali, entre quem mora na zona da mata e quem mora no sertão. Então minha relação toda, tanto pessoal, afetiva, de amizade, ainda se encontra ali na região do litoral da Paraíba.

Fiz minha graduação na *[Universidade]* Federal de João Pessoa. Terminando a graduação - o nosso curso tem uma especificidade que os processos seletivos para Mestrado, a gente faz uma prova a nível nacional, então dependendo da tua média, você é alocado em algumas universidades - e uma das universidades que eu fiz a opção foi a *[Universidade]* Federal de Santa Catarina. Um pouco por conta da linha de pesquisa, que eu tinha interesse e acho que uns 60% da motivação foi a necessidade de querer sair do Nordeste. Eu tinha essa necessidade e nada como um choque cultural vindo aqui para o Sul!

E uma outra coisa também foi a motivação por conta da violência lá no Nordeste... Sofri um sequestro uns 6 meses antes de fazer essa prova, então aquilo me assustou bastante... Aí fui para Santa Catarina, fiquei lá uns dois anos por conta do mestrado e na sequência vim aqui para Curitiba. Na época não tinha doutorado em economia em Florianópolis. Tinha vindo fazer uma visita aqui em Curitiba e gostei. Tinha uma linha de pesquisa que era convergente com aquilo que eu buscava também. E fiquei!

Nessa época de término do doutorado, meus pais se aposentaram. E na época também do mestrado para o doutorado, eu tinha uma namorada em Joinville/SC, aí tinha aquela motivação. Enfim... não estamos mais juntos, mas na época acho que tinha essa motivação também. Quando estava terminando o doutorado, os meus pais estavam entrando nessa fase de aposentadoria e começaram a ter mais tempo, vinham mais para cá e a rotina como um todo da

família começou a ficar muito boa. Eles tiveram uma motivação para estarem viajando e eu peguei gosto pela cidade.

Curitiba é uma cidade que assim, para quem é nordestino, funciona. Então tive muita motivação para continuar aqui por conta da organização da cidade, até por conta das minhas características. Porque embora nordestino e adore o Nordeste, eu não tenho características e hábitos do nordestino, então vir para Curitiba foi meio que um tiro no escuro e me achei, em relação a forma como as pessoas se relacionam, a objetividade das pessoas.

Terminei o doutorado, prestei concurso em algumas instituições aqui do Paraná, estaduais. Em Santa Catarina também. Passei em alguns concursos e o último que fiz foi aqui na UFPR. Aí como eu queria ficar aqui, continuei por aqui.

[Minha família é] cem por cento paraibana. (...) Eu tenho uma irmã carioca. Somos em três, sou o mais novo. Quando os meus pais se casaram, eles saíram da Paraíba e foram para o Rio de Janeiro. Na época era uma coisa natural. De duas a três décadas pra cá, isso diminuiu bastante. A gente fala lá de "diáspora nordestina". Tipo, 90% dos paraibanos tem algum vínculo com o Rio de Janeiro, porque na década de 60, 70, teve muita coisa do migrante nordestino para a cidade.

Paraíba, a massa foi para o Rio de Janeiro. Bahia e Ceará, muita gente foi para São Paulo. Então a família paraibana tem um vínculo muito forte com o Rio de Janeiro. Por exemplo, eu tenho três tios que moram no Rio. Meus pais foram, minha irmã nasceu lá e com oito anos de idade retornaram para Paraíba.

Então acho que até meu estilo de vida, a forma com que penso, não a alimentação em si, mas a forma como enxergo o mundo é muito por conta da criação dos meus pais. Eu acredito que seja deles, nunca parei também para refletir, mas tenho um pensamento muito cosmopolita, muito liberal, porque fui criado muito na liberdade. Claro, com certas regras também, mas assim, não fui criado naquele autoritarismo de uma família paraibana.

A família paraibana é muito conservadora, meus pais não são conservadores nesse sentido, acho que muito pela experiência que eles tiveram na fase que moraram no Rio de Janeiro. Vejo muito isso quando comparo, por exemplo, meu pai com os meus tios que nunca saíram da Paraíba. Meu pai tem uma cabeça muito liberal - acho que sou mais velho do que ele! -, e os meus tios têm um pensamento muito conservador. Então acho que isso me influenciou também, essa

coisa de querer sair lá do Nordeste, de querer desbravar, sabe? Eu e meus irmãos, nós fomos criados muito nessa ideia: "essa aqui é a janela do mundo, vai embora". Quanto boa parte da minha família, os meus primos, por exemplo, o pessoal da minha geração, estão todos lá, têm medo de sair, não querem. Então acho que deve ter tido um reflexo sobre mim.

[*Meus pais*] permanecem lá [*Paraíba*] e no interior. Se aposentaram e saíram de João Pessoa. Nós temos uma casa em João Pessoa, mas eles voltaram para o interior por "N" motivos. Um é pela tranquilidade de quem mora em uma cidade no interior, uma cidade de 30 mil habitantes. João Pessoa é uma cidade de 800 mil, é pequena se comparada com Curitiba, mas já tem aquela dinâmica, aquele estresse que a gente espera de uma capital.

E na época quando eles tomaram essa decisão, nós passávamos por uma questão financeira muito forte em casa, foi na época que vim aqui para o Sul. Meus irmãos já estavam criados, fui o último a sair de casa. A decisão dos meus pais então foi essa: "- Olha, a gente vai ter uma qualidade de vida melhor, tanto do ponto de vista da violência mesmo, quanto financeira... a gente vai para o interior, não temos mais filhos que precisem de uma educação em uma capital". Porque no interior da Paraíba já tem uma restrição de serviços, tanto do ponto de saúde, educação... Então foi muito por essa motivação também, né?

Agora, embora eles morem lá, não tenho vínculos de amizade naquele interior. É a mesma cidade que nasci. Os meus vínculos são familiares, não tenho vínculos de amizades. Tanto que vou em média duas a três vezes por ano para lá. Janeiro eu sempre passo de dez a quinze dias.

Às vezes tem [*até*] uma surpresa de algum amigo dos meus pais ou dos meus irmãos, que estou lá e eles não sabem que eu sou filho deles, por conta de não ter tido apego de amizade lá. Com 11 anos saí, depois terminei a graduação e vim aqui para o Sul. Então os laços são puramente familiares, tanto de pai e mãe, quanto de tios. Boa parte da família é desse interior, alguns em João Pessoa e grande parte no Rio de Janeiro. Porque a família do meu pai lá é grande. São dezoito irmãos. (...) Cinco deles estão no Rio.

(...) Pelo menos uma vez a cada dois anos vou e passo uma semana lá [*Rio de Janeiro*] com eles. Muito quando tem congresso, por exemplo, que tenho que apresentar algum trabalho, daí aproveito a oportunidade e os visito. Às vezes acontece também que a viagem de Curitiba a Paraíba é meio desgastante por conta

das conexões. E o preço também está bem salgado! E o que temos feito muito de uns dois anos para cá é: vou para o Rio e meus pais também, daí a gente fica com os tios lá e acaba aproveitando.

O acesso de João Pessoa para o Rio é muito rápido, o voo é relativamente rápido e o preço também *[é melhor]*, porque tem muito fluxo né? De João Pessoa para o Rio, assim como de Curitiba ao Rio. Daí a gente está bem equilibrado nessa relação de distância, acho que até aproximou mais a minha relação com meus pais e com a minha família, o fato de estar distante. (...) A coisa da saudade né? Os poucos momentos que você tem, você aproveita mais.

(...) E outra coisa é você enxergar o problema de fora. Por exemplo, hoje enxergo que sou o pai e a mãe do meu pai e da minha mãe! Porque às vezes eles tem um problema que eu digo: “- Nossa tão pequeno esse problema!” E aí dou conselho para eles e realmente a coisa se resolve pelo fato de ter uma opinião de fora, que não está ali no calor da situação.

Às vezes me pergunto se eu voltasse para lá... acho que não daria o suporte que consigo dar hoje. Não financeiramente, mas do ponto de vista de conselho, assim... E acho que também voltar para a família é um pouco decepcionante, porque nordestino tem um pouco isso de que se você sai e volta, é um sinal de fraqueza, sabe? Tanto que sinto isso um pouco no meu pai, que fala que não deveria ter retornado do Rio para a Paraíba. Às vezes ele se pune um pouco por causa disso...

(...) porque também acha que conseguiu educar os filhos por estar na Paraíba. Porque a vida no Rio de Janeiro também é muito difícil. A gente vê isso por conta da família dos meus tios, não é uma vida fácil, sabe? Nem falo financeiramente, mas a coisa do viver mesmo no Rio de Janeiro. Então hoje, de cinco anos para cá, ele está satisfeito com a escolha que fez no passado, de ter retornado. Fez as pazes com ele mesmo. Dá para perceber isso, principalmente quando fazemos essas visitas lá no Rio. A última vez mesmo a gente quase não saiu, ficamos praticamente só na casa de uma tia nossa, a cidade não aproveitamos tanto.

(...) Isso que cheguei a comentar contigo acho que é uma característica muito comum do nordestino. Aí nordestino que falo é o Ceará - exclui o meio-norte, Maranhão, Piauí e a Bahia - porque realmente a gente faz uma divisão. A Bahia tem um comportamento muito "*sui generis*" deles, eles enxergam o Nordeste de uma

forma diferente da nossa, assim como o pessoal do meio-norte. Meio-norte quando a gente fala é Piauí e Maranhão, que são características muito mais próximas ao Pará. Do ponto de vista cultural, é meio que uma mistura ali.

Então o Nordeste para gente é muito aquela região do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas. E tem uma coisa que é marcante ali, que eu tenho muito é a resiliência, sabe? Eu sou muito resiliente, sou muito forte para lidar com problemas. Lidar com problemas para mim é muito fácil, não me abato facilmente. Isso para mim é uma característica muito forte do nordestino! Eu sou muito de professor-psicólogo, converso muito com os alunos.

Uma coisa que às vezes enxergo nos alunos e não consigo entender - possivelmente me comparo com quando estava na graduação -, vejo que pego muito aluno bom que às vezes perdem foco. Eles têm objetivos muito bacanas, coerentes do ponto de vista da carreira, mas aí enxergo que se desviam rápido do foco por conta de um problema, que quando enxergo é um problema fútil. Para mim é muito difícil acontecer isso. Te falo que todos os objetivos que planejei a dez, quinze anos atrás quando vim para cá, eu estou conseguindo. E eu sabia dosar todas as minhas ações, as minhas atitudes para tentar não me desviar... Que é natural, acontece com todo mundo.

Quando fui para Florianópolis tinha tudo para dar errado, porque fui sem bolsa. Foi uma fase que, como comentei, na família a gente estava com um problema financeiro muito forte, tinha tudo para dar errado. Então usei muito as dificuldades lá de Florianópolis para ter um diferencial. Por exemplo, eu não tinha bolsa, então para conseguir ganhar a bolsa no segundo ano, uma coisa que a universidade me falou foi o seguinte: "- Você tem que ser o melhor aluno da turma!".

Não tinha dinheiro para pagar aluguel, morava em uma *kitnet* com mais quatro pessoas. E eu adorava aquilo, era uma festa para mim! Tudo diferente! E era aquilo que eu queria: sair do laço da família, sair do tradicionalismo do nordeste. (...) Final de semana ia pegar emprego lá naquele hotel Costão do Santinho. Chegava na biblioteca da Universidade Federal de Santa Catarina às sete da manhã e ia até meia-noite estudando. Essa coisa da dificuldade financeira meio que foi uma motivação para me destacar no mestrado e na sequência já fazer um *upgrade* para o doutorado.

Aonde estou querendo chegar? Eu sou muito resiliente para essas coisas e acho que isso trago de lá do Nordeste. Sinto que as pessoas no Sul, falta um pouco

de resiliência. Às vezes elas têm uma boa estrutura... porque me pergunto muito: "- Poxa se eu tivesse essa estrutura que certos alunos têm, estava na lua já!". Pela possibilidade de, por exemplo, ter feito um curso fora do país, que é uma coisa que tenho feito nos últimos sete anos, que só agora estou me dando a oportunidade, na minha formação eu não tive.

Então basicamente é a resiliência, que para comigo é muito forte. É muito forte mesmo, chega a ser astronômica a capacidade de lidar com grandes problemas! (...) Sempre falo que nordestino é tipo um camaleão, ele se adapta a qualquer local! O excesso de falta de oportunidade que existe no Nordeste, acho que nos obriga a se adaptar a qualquer coisa.

Quando vim aqui para o Sul, uma coisa que escutava muito, que consigo gerenciar, é essa coisa do preconceito contra o nordestino. Era gritante! Não aqui, mas lá no Nordeste. Amigos, minha própria família, não queriam que eu viesse para cá. Não por conta do frio, mas porque eles ficavam tipo: "- Poxa, como que vai lidar com essa coisa do preconceito?" Porque o brasileiro é muito preconceituoso, a gente está vendo isso. E em nenhum momento isso me abateu, muito por conta da coisa do foco.

Eu pensava: "- O que tenho que extrair do sul? Eu tenho que extrair uma formação, tenho que tirar um mestrado, um doutorado. E pronto! Vão aparecer problemas e vou absorver!" Então isso nunca me abateu. E acho que muito por uma característica do nordestino: "tenho muita escassez, então toda e qualquer oportunidade que aparecer na minha frente, não posso desperdiçar". Então a resiliência acho que é muito por conta disso, é uma característica regional, da gente naturalmente aprender a conviver com pouco.

Isso está repercutindo comigo recentemente... Por exemplo, sou extremamente criticado pelos meus amigos pelo fato de não ter carro. Claro, morar em uma cidade como Curitiba é conveniente, não sei *[como seria]* se estivesse morando em outra cidade. É muito mais fácil ter a opção de não ter um carro em Curitiba do que em São Paulo, dependendo de onde você mora, ou mesmo Recife, ou João Pessoa, onde o sistema de transporte ainda... embora Curitiba tenha problemas no sistema de transporte - já está entrando em um caos dizem os especialistas -, mas para mim é bom, ainda mais com o efeito do Uber.

Porque embora o nordestino tenha essa característica da oportunidade (...), de saber conviver com a escassez, ele é tão preconceituoso quanto a média dos

brasileiros. Não em termos de raça, mas em termos de renda. Existe muito preconceito no Nordeste em termos de classe social. Acho o nordestino muito aberto, receptivo em termos de diferentes culturas. Não consigo enxergar em termos de raça “negro com branco”, mas em termos de renda, de classe social é muito preconceito. Então imagina como é ir para o Nordeste e os primos: “- Pô, ele tem um trabalho bacana, é professor universitário e não tem um carro?!”. Para mim é um dilema. Acho que de repente é um hábito que adquiri aqui do Sul, de saber planejar o futuro... também por ser economista, saber que carro é desperdício, estar em uma cidade um pouco mais cosmopolita... também morei um tempo fora do país, então *status* para mim não é bem material, meu conceito é outro, e às vezes a família não entende.

[*Morei*] em Sidney e Londres. Foi pouco tempo, mas tenho um amigo que diz que quando você passa mais de um mês, já pode dizer que está morando! Em Sidney fiquei quatro meses e em Londres, três. Acho que deu para sentir um pouco... Fui no sentido de tentar garimpar um pós-doutorado.

(...) A primeira saída, que foi para Sidney, foi por conta de uma recomendação médica. Entrei em uma fase de estresse muito forte, muito *workholic*, muito trabalho, e aí tive que ir ao médico, até por conta do cansaço físico. (...) Dois anos depois que entrei no concurso aqui, já me colocaram na coordenação da pós. E essa coisa de estar aqui no Sul também influenciou em querer fazer tudo muito perfeito porque quando vim para cá essa onda que me dizia: “- Ah, você vai ter muito preconceito e tal”... Então desde Florianópolis sempre tive aquilo de “tenho que fazer tudo perfeito para não ser criticado”, e absorvi isso para mim.

Quando entrei aqui, passei no concurso e logo dois anos depois estava na coordenação. Chegava às 7h da manhã e só saía quando o prédio fechava. Isso foi minha rotina durante dois anos. Às vezes ficava sem almoçar. A relação com a família também... só ia uma vez para o Nordeste. Então chegou o momento que as pessoas passavam na sala da coordenação e eu estava só tomando remédio. Sabe? “- Ah, tô com dor de cabeça, vou tomar um remédio”. Tenho uma colega, professora também, que chegou e perguntou: “- Ariano, está acontecendo alguma coisa? Porque toda vez que eu passo você está tomando remédio” e eu “- Não, é uma gripe normal” e ela: “- Não é normal isso. Vai ao médico!”

[No começo, fiquei] Relutante em ir, daí minha secretária marcou um médico porque ela também já tinha me dado um toque. O médico falou: "- Olha, fisicamente você tá bem, mas está com um problema de estresse que se continuar assim, você vai morrer. Daqui a 4 anos se você continuar com esse teu ritmo, você vai morrer." Aí eu tomei uma mudança! Tinha uma poupancinha que estava reservando para comprar um carro, decidi ir para a Austrália. Sempre quis fazer um curso de inglês e nunca tive a oportunidade. Foi um ponto de reflexão da minha vida, sabe? Foram quatro meses lá muito bem aproveitados. Foi uma libertação! A minha vida é antes e depois da Austrália. A coisa da confiança... Até essa coisa do saber lidar com o nordestino no Sul que vai sofrer preconceito, já se dissipou isso, muito por conta dessa viagem.

(...) Eu fui conhecer Curitiba acho que depois de 2012, 2013. Por exemplo, morei dois anos em Florianópolis e nesses dois anos (entre 2004 e 2005) eu não sabia nem a direção da Praia da Joaquina. Esse trabalho que pegava aos finais de semana, o hotel colocava uma van, era bem bacana. Eram universitários que trabalhavam lá, então o hotel estacionava a van ali na UFSC e íamos para o hotel. E a gente não aproveitava nada, né? Até porque ali era só trabalho.

Só fui conhecer Florianópolis, a "Floripa" que o pessoal tanto fala, coisa de seis, sete anos para cá. Aquele momento que morava lá, era algo muito focado. Situações do tipo: tenho que acordar às seis da manhã, tomar o meu café, descer para biblioteca - porque tenho que ser o primeiro na biblioteca -, tenho aula a tarde no mestrado e depois vou jantar e voltar para a biblioteca. Em casa não podia estudar porque não tinha espaço, era *kitnet*. Então esse era o meu foco, de estudo. Aqui em Curitiba também, mas muito menos intenso.

Curitiba foi muito importante para mim por causa da estabilidade, até de moradia. Porque o período que morei em Florianópolis... naqueles momentos em que, sei lá, saía a nota de uma prova do mestrado e eu respirava, era tipo: "- Putz, onde é que eu tô?", sabe aquela coisa onde você se vê desprender do sonho e percebe que está na realidade? "- Putz, não tenho aluguel para o próximo mês". Então às vezes batia um desespero.

Minha vinda aqui para o sul foi um pouco tensa do ponto de vista da estabilidade financeira e até emocional. Lembro que nos dois primeiros meses lá em Florianópolis eu liguei para casa: "- Vou voltar" e meu pai: "- Não, você vai ficar aí!

Já que você inventou isso aí, vai ficar até o final!". Então nesses últimos cinco, sete anos que estou conhecendo o Sul. E não estou conhecendo só, estou me dando o prazer de fazer viagem aqui pelo Sul quando meus pais vêm. Por exemplo, meu pai tinha um sonho de conhecer Foz do Iguaçu (PR). Eu já conhecia, mas falei: "- Vamos conhecer Foz do Iguaçu!".

Sou muito *workaholic*. De trabalho. Sou o cara que enquanto a média dos professores dá duas aulas, eu pego três turmas. Estou na coordenação do setor. A média de produtividade de publicação está alta. E não é uma coisa forçada, sabe? Eu gosto disso, mas depois da Austrália percebi que tenho que ter dois mundos: um Ariano do profissional e um Ariano da vida pessoal. Então hoje, por exemplo, em casa não tenho computador, para não levar trabalho para casa.

Porque é muito difícil... a nossa carreira é muito difícil de você criar uma rotina num ambiente de trabalho, até pela característica da pesquisa, da própria ciência... Por exemplo, um cara que trabalha com uma pesquisa que tem que ir para terra, como é que você trabalha com uma rotina normal, né? Então tento fazer uma rotina onde meu mundo de trabalho é aqui, sai do prédio é o meu mundo pessoal.

Tenho conseguido fazer isso nos últimos cinco anos. Não tenho computador, final de semana eu faço tudo, menos trabalhar. Desde assistir um filme fútil até me encontrar com colegas, namorar... Tem que acontecer uma coisa muito preocupante, do tipo ter que relatar um processo segunda-feira no Conselho Universitário e ele chegou sexta-feira.

Hoje estou conseguindo lidar com isso, muito pelo choque da fala do médico: "- Você vai morrer se continuar dessa forma!", aquilo ali foi meio que um chacoalhão! E é aquela coisa: que adianta você ser muito *workaholic*, só trabalho, trabalho, trabalho? E teve outro lado que foi que a família começou a demandar mais, sobretudo meus pais, no sentido: "- Olha, a gente tem que ir mais ai, você tem que vir mais aqui", aí foi o período que eles se aposentaram e acho que isso aflorou nesse sentido.

(...) Embora essa característica ali do Nordeste, da resiliência muito forte, morar em Curitiba é uma coisa muito que me acalma. E sinto muito isso quando volto ao Nordeste. Coisas do tipo, que é uma coisa básica, como começo a semana... Tenho esse hábito de: " - O que vou fazer essa semana? Vou fazer isso, isso e isso!". E isso consigo fazer aqui. Ações não só profissional, mas também

pessoal: “- Ah, quero ir ao dentista! Marquei o dentista às 15h, vou sair de lá às 16h” e isso vai acontecer! No Nordeste seria impossível.

Eu me identifico muito com essa constância de rotina daqui em Curitiba. Esse jeito metódico que existe em Curitiba para mim é muito importante, para ter um bem-estar e uma qualidade de vida mesmo. E é muito engraçado porque tenho colegas que às vezes me visitam lá de João Pessoa, ou mesmo minha família, eles não conseguem entender essa organização.

Por exemplo, hábitos simples do tipo de você ir ao tubo²¹ e dependendo da quantidade de pessoas que tem, há uma fila. Assim, é inadmissível, porque naturalmente lá as coisas funcionam em um sistema de caos. Então quando faço minhas visitas ao Nordeste aquilo já me deixa assim: “- Eu não sou daqui, não consigo mais suportar isso!”. Se eu voltar vai ser uma coisa que vou ter um processo de reaprendizagem.

Essa rotina curitibana é muito importante. Acho que pode ter uma coisa que se reflete nessas coisas profissionais, a organização... porque para mim o segredo do sucesso é o planejamento, que uma pessoa pode fazer tudo desde que ela se planeje. Então rotina para planejamento é muito importante e minha vida no Nordeste eu não conseguia me planejar. Embora as obrigações fossem bem diferentes, as responsabilidades - lá eu era um estudante -, mas era o tipo de situação de querer chegar na faculdade às 7h da manhã e não conseguir por conta da desorganização da cidade. Então aquilo não me trazia um bem-estar, sabe? Percebi que a minha primeira impressão aqui foi isso, o que me encantou em Curitiba: “- Putz, tenho uma rotina bacana aqui”.

E suportei o frio, porque nos primeiros anos é difícil para gente! Hoje já está normal, já é uma coisa que eu até brinco que o frio é psicológico. Daí pondero: “O que me traz mais bem-estar? Ah é essa rotina!”. Andar um dia na *[Rua] XV [de Novembro]* e a rua está completamente lotada, mas você fecha os olhos e é como se estivesse completamente sozinho. Você entra em um ônibus em Curitiba, fecha os olhos e ninguém está falando nada, para mim isso é muito importante.

E lá no Nordeste é assim: caos! É o tipo de situação que você está em um ônibus, a pessoa começa a conversar com você e em cinco minutos você já está

²¹ Tubo: É como é popularmente conhecido as estações-tubo, pontos de ônibus em Curitiba onde é possível fazer conexão com outras linhas sem a necessidade de pagar uma nova passagem.

íntimo da pessoa e eu não gosto disso, para mim é uma perda de tempo. E esse é um problema para mim porque a família já me considera uma pessoa fria assim nesse sentido, sabe? Então esse hábito curitibano me faz bem. E foi questão de semanas, a adaptação foi instantânea.

Aconteceu um evento ano passado [2018], muito chocante para mim. É uma coisa fútil, mas acho que é até interessante comentar. Fui para casa, no interior lá da Paraíba. O meu pai cozinha muito bem, ele é o *chef* da casa! E aí teve um dia que coloquei a rede na varanda e ele ficou na cozinha. Minha mãe tinha saído. E o hábito lá... ainda tenho esse hábito, acordo 4h30, 5h da manhã todo dia aqui ainda, porque lá por conta do sol, enfim... E nesse dia, era mais ou menos umas 11h, já estava próximo ao almoço. O almoço também é muito cedo lá! Era dez e meia, onze horas, eu estava na rede e ele estava na cozinha, é uma casa relativamente grande, e eis que tem uma pessoa chamando o vizinho e embora eu escutasse, fiquei calado, não comentei nada, deixei a pessoa... não estava chamando na minha casa, então... o próprio curitibano, né? Não é o meu problema!

Chamava, chamava, chamava e o meu pai gritou da cozinha: "- Ariano vai lá e diz para quem está batendo que o vizinho não está!" e eu: "- Jamais que vou, não conheço a pessoa, não sei quem é! Não vou porque não é seguro." Imagina, cidade do interior. E aí o rapaz continuou chamando, chamando e o meu pai saiu da cozinha e foi lá para dizer que o vizinho não estava e que possivelmente só iria voltar no início da tarde.

Resultado: meu pai saiu da cozinha, atravessou toda casa, saiu da casa, foi lá e chamou o rapaz para falar isso e o convidou para almoçar. Eu achei aquilo um absurdo! Ele não conhecia a pessoa! A pessoa explicou que era um parente próximo e tal. E aí depois que a pessoa saiu, falei para o meu pai: "- Pô, tem que tomar cuidado porque você não sabe quem você tá colocando..." e aí ele fez uma brincadeira: "- A gente não tem esses hábitos que você tem lá no Sul!".

E depois fiquei percebendo, que eu tinha um pouco disso dele, sabe? De quando morava lá, que realmente perdi. E é uma característica que sinto bastante que perdi, deixei de confiar nas pessoas. Porque o nordestino tem muito isso, ele pressupõe que você é uma pessoa amiga. Porque o problema que a gente vive hoje de violência no país, um simples pedir na rua, você já vai achando que essa pessoa vai te assaltar. Então nordestino não é muito assim. Ele é muito de "eu vou na paz",

pressuponho que essa pessoa é uma pessoa boa e aqui sinto que é diferente, é o contrário, mesmo que você venha com atitude boa.

Quando volto para lá sinto muito isso que as pessoas enxergam que a ação do outro é para o teu bem. Claro, se a ação não for boa, daí você vai reagir da mesma forma, mas o pontapé é uma relação boa, de amizade. Literalmente perdi isso aí. (...) No geral o nordestino é assim, é uma característica do nordestino essa coisa da receptividade. Realmente é isso mesmo, o nordestino é muito bem receptivo.

Tem uma coisa do Nordeste que vejo pelo lado pejorativo, de que tudo de fora é melhor. Acho que explica um pouco da boa receptividade lá do povo do Nordeste...mas em contrapartida, isso é uma coisa que me fez também me motivar a sair de lá. Sempre ficava me indagando: "- Pô será que a minha formação lá da federal da Paraíba é boa?". Porque o que a gente aprende é que tudo de fora é melhor. Então precisava sair até para autoestima de "realmente tive uma formação muito bem consolidada". Esse traço de como o nordestino enxerga o externo, eu perdi... perdi muito. E é uma coisa que não sinto aqui em Curitiba. As pessoas são muito individualistas aqui. Essa coisa da "República de Curitiba" sinto que existe mesmo, do tipo "aqui é o melhor local!", sabe? Muito diferente. Acho que essas mudanças foram muito presentes e estão presentes em mim.

(...) A gente tem alguns laços... por exemplo, a minha infância em João Pessoa foi ótima! Embora com restrições financeiras, foi tudo perfeito! Eu cresci em bairro, essa coisa de brincar na rua, tal. A relação com os meus pais também muito forte. Morar em uma cidade do Nordeste é uma coisa bacana porque você tem contato muito com a geografia assim, sabe? Por exemplo, nosso lazer é ir para praia.

Tem hábitos de alimentação também que mantenho... Por exemplo, quando estou comprando passagem para o Nordeste, tenho que comprar em um determinado horário porque a primeira coisa que chego e faço em João Pessoa... o meu pai vai me buscar e aí a gente tem que ir em uma lanchonete, porque desde os dois anos de idade que a gente frequenta essa lanchonete. É a mesma! É tipo essa rede Au-Au daqui, lá se chama Mundial Lanches. É um hábito, uma rotina que faço constantemente com o meu pai.

Então não posso comprar passagem para sair daqui de Curitiba às 7h da manhã porque vou chegar lá no início da tarde e a lanchonete abre às 18h. Tenho que chegar muito próximo das 17h, para que às 18h ao invés da gente ir direto para o interior - porque a cidade é relativamente próxima, duas horas de viagem -, tenho que entrar em João Pessoa para a gente fazer esse programa na lanchonete.

Outra coisa que a gente também faz muito, dependendo da época, a gente vai na praia para ver o mirante da Ponta do Seixas, que é o ponto mais oriental das Américas, para ver golfinhos. É um hábito que, por exemplo, dependendo do ano, eu e meu pai fazíamos todo fim do mês. Eu, meu pai, meus irmãos, minha família, minha mãe... Então tenho hábitos assim muito fortes do que a gente faz lá. Por exemplo, café da tarde, que é uma coisa que a gente fazia muito quando eu morava com os meus pais. Tipo às 15h a gente tomar café e se sentar na mesa para conversar. Isso a gente tem feito bastante. Então tem hábitos bem fortes que tento preservar. Essa coisa de todo mundo almoçar junto, mantenho normalmente.

(...) [*Meu pai faz*] geralmente doces. Doces no geral, bolos. É fantástico! Ele adora fazer! E é muito natural. Tipo se eu for na cozinha fazer uma sobremesa, vou levar três horas e ele vai e faz em dez minutos. É uma coisa que parece que já está no DNA dele. Minha mãe também, é muito lenta coitada, para fazer comida. Só o trivial ela faz: arroz, feijão e a carne. Para ele é muito natural. Doces no geral, ele é muito especialista, por exemplo, comidas de milho, que para gente é muito importante, ele sempre faz.

Às vezes acontece de no meio do ano eu conseguir ir para lá. E pra gente, especialmente lá na Paraíba, o São João é muito mais importante que o Natal. É muito difícil, desde que estou aqui nunca fui ao São João. Esses quinze anos nunca fui ao São João. Meu pai, minha mãe até falam: "- Ah prefiro que você venha no São João que no Natal". Natal é tipo um dia normal, mas o São João é uma festa muito importante para gente. Isso sinto uma demanda deles também que não consigo fazer pelo calendário da UFPR. O São João é ali pelo final de junho, eu dou aula até o início de julho, então infelizmente não posso.

Mas preservo bastante esses hábitos de alimentação, por exemplo, o tal do cuscuz como todos os dias quando chego lá. É um prato normal para gente, mas aqui em Curitiba não consigo fazer. Até consigo a matéria prima, mas não é a mesma coisa. Tem outro gosto porque o farelo de milho que a gente faz o cuscuz lá é diferente, específico para fazer cuscuz. O que consigo fazer é com aquele farelo

de milho para fazer polenta e não fica a mesma coisa. Tanto que nem mantenho o hábito do cuscuz aqui.

Eu não como o pão de manhã, tem que ser tapioca. Sempre! Faço tapioca, não tenho o hábito de comer pão. Não por coisas de estética assim, mas porque o pão para mim é a tapioca. Claro que não fica a mesma tapioca de lá, mas tenho que comer a minha tapioca de manhã. Às vezes acordo até mais cedo para dar tempo de fazer e chegar a tempo de dar aulas às 7h. Então tem essas associações assim na minha alimentação.

(...) nasci na Zona da Mata, que é a região da cidade que ainda é zona da mata, então doce para mim é muito importante, tenho muito forte o hábito de comer sobremesa. A sobremesa daqui me impressionou bastante e é bem diferente de lá. Até as tortas são bem diferentes. O próprio sagu que é uma coisa muito daqui do Sudeste, Sul que não tem lá no Nordeste, é algo que eu como bastante.

E sempre brinco com os meus colegas daqui de Curitiba que o problema de Curitiba é não ter o tempero do Nordeste. Por exemplo, o feijão. Não tem sabor o sabor aqui! É só água e sal. Eu sinto muita falta disso. Hoje já está tudo equilibrado, está tranquilo, mas às vezes tenho dificuldade para encontrar comidas referentes para mim e é muito difícil. Na média o que me impressiona muito aqui no Sul são os doces. A comida tipo sobremesa, doce para mim é uma coisa que realmente me identifico.

Agora, comer comida mesmo é o tal do barreado, acho sensacional! Me identifiquei. Quando me chamam para almoçar e tem barreado, eu vou ser o primeiro da fila porque para mim é a comida que tem aqui em Curitiba que está mais próxima ao tempero do Nordeste. É a única comida local que consigo sentir que tem um tempero nisso aqui. Então falo para os meus colegas curitibanos que Curitiba seria perfeita se trouxesse o tempero lá do Nordeste.

Coentro, muito coentro! Para mim a comida tem que ser não feijão com coentro, mas coentro com feijão! É esse nível assim! E pimenta, mas na Paraíba não se usa tanta pimenta... A pimenta é muito na Bahia. Mas tem que ter pimenta, tem que ter gosto a comida! Não pode ser só... fazer um feijão de água e sal para mim não é comida. Feijão tem que ter uma carne para estar dando um gosto... um toucinho, alguma coisa. Então sinto muita falta disso.

Quando estou aqui no Sul e sinto saudade do Nordeste, uma das coisas que mais me lembra o Nordeste é o tempero. Não a comida em si, mas o sabor, o tempero. Porque tempero não é a comida do Nordeste, mas é a falta de identidade da comida que acho que aqui tem. Eu sou muito fã de comida indiana, por exemplo, porque a comida indiana ela tem um tempero muito forte. Então não é a comida nordestina em si, é o tempero. Eu fui criado em uma cultura em que a comida tem que ter um tempero muito forte, então o tempero para mim é muito importante.

(...) Acho legal *[cozinhar]* e penso que se me dedicasse, acho que sairiam coisas boas, mas *[o que cozinhar]* é mais do dia a dia, preparo minha tapioca de manhã. Basicamente o café da manhã. O preparo em casa é o café da manhã porque basicamente 100% da minha alimentação é fora.

(...) A única coisa que faço é a tapioca. Não compro *[algo que remeta ao Nordeste]* até porque tenho uma dificuldade de encontrar pratos típicos do Nordeste aqui em Curitiba. Praticamente não existe, é muito difícil você encontrar. Até tem uma ou outra coisa, mas é muito difícil. Às vezes acontece, mas assim dá para contar nos dedos as vezes que fiz isso, de ir ao mercado e comprar coentro para colocar no feijão. Mas não posso colocar que é um hábito porque é raramente que faço isso. O meu preparar de alimento é basicamente o café da manhã por conta da tapioca.

[Na minha família] nós temos o hábito de pirão de peixe. A gente come bastante lá na Paraíba. É uma coisa que o almoço de domingo é o pirão de peixe. E aqui eu não tenho. Ou feijão verde! O feijão verde é o feijão de corda, que aqui no Sul as pessoas não sabem o que é porque acham que é a lentilha e não é, é o feijão verde mesmo.

Aos domingos, pelo menos lá em casa é muito esse hábito: ou é feijão verde com carne de sol ou é o pirão de peixe. Isso eu perdi... Quando vou lá e passo dez, quinze dias, a minha irmã até brinca: "- Não vou para casa da mãe porque sei que só vai ser cuscuz para o Ariano e no almoço vai ser feijão verde!". Quando vou lá o hábito de comer todo domingo o feijão verde acaba sendo todo dia porque tenho que matar à vontade! Tipo no almoço tem que ser feijão verde todo dia e é. Aí os meus irmãos ficam com raiva porque eles ficam: "- Hoje a gente não vai almoçar aí porque a gente já tá abusado de feijão verde!" (...).

Olha, assim... uma coisa que tenho muito carinho do gosto é o sabor de um suco de lá, que é o suco de cajá. Que é uma coisa que quando tomo um suco de

cajá, por exemplo, me remete a imagens muito boas, da época da minha infância. Porque era um tipo de suco que a gente sempre tinha na mesa, na época tanto na infância, quanto na adolescência. E hoje lá no Nordeste não tem mais tanto... São os sucos, os sucos de cajá e o de caju também, que sou assim apaixonado, sabe? É uma coisa que se você pedisse para eu descrever: "- Escolha três coisas lá do Nordeste que, não só do sabor, mas que você tem boas memórias", com toda certeza o suco de caju e o de cajá estariam presentes, assim como o feijão verde. Então suco de uma maneira geral lá no Nordeste me traz boas lembranças. É uma memória muito bacana, sabe?

(...) Porque é um suco muito gostoso e era muito farto em uma época em que a gente tinha até dificuldades financeiras também. Então era aquela coisa, sabe aquilo da criança que quer o refrigerante, mas não pode? Para mim era o suco de cajá! Que pra mim se quero tomar uma coisa gostosa: "- Ah hoje tem suco de cajá!?" Ótimo, perfeito! Então estou saciado, no sentido do prazer sabe? Sucos no geral, especificamente o de cajá e o de caju. Não sei se você conhece cajá, é uma frutinha amarela, redonda, que comer *in natura* não é tão bom, mas o suco é uma delícia!

(...) Me lembro que na infância preferia tomar o suco de caju, cajá do que um refrigerante, por exemplo. Era aquilo que me dava prazer, do ponto de vista do gosto, do sabor, sabe? É tanto que não tenho o hábito de tomar refrigerante. Aqui não compro refrigerante, quando vou ao supermercado, você nunca vai me ver comprando o refrigerante. Não tenho esse hábito porque cresci com o hábito de tomar sucos. Não sei se também pela fartura da fruta e ser relativamente mais barato, daí a coisa da educação do pai e da mãe influencia, né? E a questão financeira deve influenciar... Enfim, mas com toda certeza os sucos! É tanto que quando tem o pirão e o feijão verde, o suco é de cajá ou de caju. Tem que ter!

E se perdeu um pouco desse hábito lá, eles estão tomando muito refrigerante agora, teve a incorporação desse novo hábito. Acho que *[pela]* facilidade de ter um refrigerante. É engraçado porque não perdi o hábito do suco e não peguei o hábito do refrigerante. Então essa coisa de ter vindo aqui para o Sul, a minha memória desse hábito de não tomar refrigerante permaneceu, e aí houve essa mudança lá e continuo com o hábito que eles já não têm tanto. E, por exemplo, tenho um sobrinho que é fanático por refrigerante, só que quando estou lá não tem refrigerante porque é só suco e aí tem até aquele conflito temporal, do hábito do

suco e do refrigerante. Isso foi uma coisa que identifiquei muito presente, o hábito do refrigerante aumentou demais lá.

(...) [*quando meus pais vêm para cá*] é mais do tipo: “- Aqui não tem tempero!” Chega até já ter tido situações constrangedoras, da gente sair para comer fora e o meu pai literalmente reclamar do restaurante pela comida. E aí a partir disso o que a gente faz quando ele vem? Para você ter uma ideia da primeira vez que eles vieram aqui, eu não tinha uma panela de pressão, porque não uso, e a primeira coisa que ele fez foi comprar uma panela de pressão porque disse assim: “- Eu não vou ficar aqui sem o meu feijão!”. Então isso é uma coisa...

Os hábitos de comida aqui para eles são insuportáveis. Já teve falas, sobretudo da minha mãe, assim: “- Eu jamais moraria aqui com esse tipo de alimentação!” Porque chamo para vir morar aqui comigo, do tipo ao invés de passar um mês, passar metade do ano aqui comigo e a metade para lá. O verão vir para cá, porque o inverno para eles é bem puxado né? Mas jamais! A alimentação e o clima.

(...) Para você ter uma ideia até a marca do café o meu pai traz porque ele não gosta do café daqui. A gente tem uma marca de café específica lá da Paraíba. Ele só gosta daquela marca de café, então traz. E eu digo assim: “- Toma cuidado porque já escutei notícia que as pessoas às vezes quando estão querendo fazer tráfico de drogas colocam pó de café para despistar. Daí de repente as pessoas estão imaginando que você está trazendo droga!”, mas ele não tá nem aí!

Ele traz pacotes de café, pacotes da matéria prima do cuscuz para fazer aqui... Feijão verde? Quilos e quilos de feijão verde! Praticamente uma mala só com comida! Um tipo específico de goiabada que não tem aqui, traz também. Um doce cristalizado de caju, também traz. Então assim, quando eles vêm, não incorporam o hábito de alimentação daqui, é muito nítido.

(...) Eu gosto assim, não é um problema. No início pode até ter sido...a alimentação, mas hoje me adaptei. Não é uma coisa que: “- Olha não gosto de Curitiba por conta de”, não, incorporei já. Eu só fico com um saudosismo e tento extravasar quando faço o retorno para lá.

"É
Essa questão da canjica. Da minha canjica, não do curau!
Não era só a canjica, o mingau de puba, que aqui não se faz.
É um mingau delicioso! E aqui não tem.
Essas coisas eu sinto falta, mas por quê?
Porque eram coisas feitas em família.
Era família inteira que se reunia, sabe?"

Felipe

Alina

Meu nome é Alina, estou com 51 anos. Atualmente estou no meu segundo casamento. No meu primeiro casamento tive dois filhos e agora no meu segundo tive mais um. O mais velho vai fazer 32 anos agora em dezembro [2019], a do meio fez 30 anos semana passada e o caçulinha faz amanhã 13 anos. Tenho quatro netas, a mais velha com 10 anos e a mais nova com 2.

Sou professora desde os meus dezesseis anos. Nesse período todo fiquei oito anos fora de sala de aula, logo que eu vim para cá. Quando vim não tinha segurança para voltar a ser professora porque era muito diferente, até a questão do vocabulário e tudo. Era muito diferente mesmo! Então tive que primeiro aprender a "língua"... é como se fosse outro país, né? E acabou que a gente vai fazendo outras coisas e enquanto estive casada com o meu outro marido não atuei como professora. Só retornei à minha função depois que me divorciei e estou até hoje de novo.

Voltei a estudar, fiz faculdade de pedagogia com especialização em educação especial. Trabalhei em Almirante Tamandaré [*Região Metropolitana de Curitiba*] com alunos especiais durante cinco anos, mas era muito desgastante emocionalmente, sem contar que era bem longe para ir e voltar. Agora estou com alunos do regular. Esse ano estou com a turma do quinto ano de manhã e à tarde com a turma de segundo ano. É cansativo, mas é gostoso também! É cansativo porque tenho que dar conta de casa, de marido, de filhos, de netos, de escola, de tudo, né? Mas é bom porque a gente não tem tempo para pensar... aliás, não tem tempo para nada! Falei assim ultimamente: "- Não estou tendo tempo nem para ficar doente!"

O lugar que nasci na verdade era... No meu registro está como Riachuelo, mas eu nasci em um lugarzinho chamado Tomar do Geru [*Sergipe*]. Até os meus alunos acham engraçado porque quando conto a história do nome, do porquê de "Tomar do Geru". Porque os meus antepassados têm aqueles traços indígenas, eu tenho origens negras e indígenas.

Morei a maior parte do meu tempo, quando estava lá em Aracajú, na capital mesmo, desde os meus oito anos. Morei dos oito aos vinte anos e aí com vinte vim para cá. Bem no ano que completei vinte e um anos, eu vim... Então trinta anos atrás, né? A minha família continuou lá, eu vim só. Conheci o meu ex-marido lá e

depois de quatro anos que nós nos conhecemos, me casei e vim para cá. Ele morava aqui e eu lá. E para lá ele não ia, então vim embora.

A família inteira ficou para lá. Aqui a família mesmo que tive é a família da igreja. Aos poucos, depois que me divorciei, uns dois anos depois, o meu irmão caçula veio, eu o trouxe para morar comigo. E hoje tem o meu irmão caçula, a minha mãe, que vai fazer dois anos que veio para cá também, e o meu sobrinho mais velho. Pelo menos agora a família está ficando um pouquinho maior aqui. Sou eu e mais quatro irmãos. Duas já faleceram e daí tem três. Dos três, o mais velho é o pai do meu sobrinho que mora com a minha mãe. (...) Ele [*irmão mais velho*] continua morando lá, nesse lugarzinho que é o Tomar do Geru. Está aqui agora só por tratamento de saúde. E lá em Aracajú ainda continua o meu irmão do meio. O meu irmão caçula mora em Piraquara [*Região Metropolitana de Curitiba*]. Nossas duas irmãs faleceram, então só ficou eu de mulher.

Minha mãe mora aqui na rua do lado [*Bairro Alto – Curitiba*], nessa próxima rua aqui. A casa dela faz quase fundo com a minha, se não tivesse essas casas o fundo dela ficava com a minha aqui, bem ali. O meu filho mais velho também mora nessa rua, na outra casa. Só falta a outra filha que mora mais longe, em São José dos Pinhais [*Região Metropolitana de Curitiba*], mas ela mora mais aqui do que lá, porque fica aqui de sexta-feira a segunda na minha casa. Ela, o esposo e a minha neta passam o final de semana aqui por questão da igreja que a gente vai todo mundo junto. E pelo menos também me faz companhia porque o meu marido trabalha no Rio de Janeiro e aí fico duas semanas sem ele aqui. Então pelo menos eles me fazem companhia quando ele está viajando.

Geru era um índio, né? Daí tem toda aquela história em volta do nome, que tomaram as terras dele. Sabe aquelas histórias? (...) Eu não sei quantos quilômetros, mas em questão de horas, de carro dá umas três horas de Aracaju. O lugarzinho que me registraram era Riachuelo porque era a comarca mais próxima. Naquela época tinha essa questão que não eram todos os lugares que tinha cartório. (...) Morei em um povoado de Laranjeiras. Laranjeiras é uma cidade metropolitana de Aracaju e foi também onde tive meu primeiro emprego. Porque quando eu fui morar em Aracaju, minha mãe continuou morando onde a gente morava antes, só que eu e meu irmão mais velho fomos morar com nossos avós. Daí só quando eu completei dezesseis anos que a minha mãe mudou para Aracaju e

voltei a morar com ela, dos dezesseis aos vinte, vinte e um anos. Só que completei vinte e um em junho e vim para cá em julho.

Tomar do Geru eu saí quando tinha quatro anos, mas tenho pouquíssimas lembranças. Eu tenho a lembrança de como era a casa... Tinha uma curiosidade de conhecer o meu pai, porque saí de lá porque meus pais se divorciaram. E eu tinha aquela vontade de conhecer ele, mas a minha mãe nunca deixou de gostar do meu pai e tal e ficou aquela coisa que não queria que a gente fosse. Quando eu completei dezoito anos falei: "- Eu quero conhecer o meu pai!". Aí esse meu irmão mais velho já tinha ido, já o conhecia e falou que quando eu quisesse ir, a gente iria. Aproveitei que o pessoal da igreja ia fazer uma excursão para lá e fui junto.

E a lembrança que eu tinha da casa, de dizer "eu lembro assim, assim, assim..." foi como realmente era. Lembrava que eram casas, não sei se também porque eram casas padrão, que eram aquelas casas de corredor bem comprido, com os quartos todos de lado e a cozinha era a largura inteira da casa, o fogão à lenha... dessas coisas eu tenho lembrança. Não lembro do rosto de ninguém, não lembro dos meus avós, do meu pai na infância, para falar a verdade nem do dia que eu vi meu pai quando eu tinha dezoito anos, nem desse dia eu lembro a fisionomia dele, porque foi uma experiência tão ruim... (...) Tanto que não voltei, não senti vontade de ver de novo. Foi bom ter ido senão ficaria até hoje: "- Por que que eu não fui?", mas sinceramente... Então dessa época eu não tenho lembrança.

Eu tenho lembrança do período depois, quando nós mudamos para Laranjeiras, que a gente morava em sítio. A minha mãe era a única professora do povoado e naquela época a professora era uma autoridade, era bem diferente do que é hoje. Então éramos uma família que era muito respeitada. Nós tínhamos roça, sendo que a gente nunca precisou ir carpir, precisou ir plantar e nem nada! Era só nossa no nome porque daí os moradores mesmos que plantavam, colhiam. Então tinha um espaço eles diziam: "- Esse daqui é da professora!".

Eu lembro de quando a gente ia para casa de farinha... todo o processo de como se fazia farinha. (...) Era um lugar específico, da comunidade. Ia para roça e arrancava a mandioca... Que aqui a mandioca, macaxeira e aipim é tudo a mesma coisa! Para lá não, a mandioca só serve para farinha, não serve para comer igual a gente aqui. A molecada ia mais para se divertir, né? Chegava na casa de farinha, tinha que descascar a mandioca, aí tinham os tachos grandes para jogar e lavar, dali passava para ralar.

O "ralo" era aquela coisa bem manual mesmo: de um lado dois com aquelas rodas para ficar girando, a correia indo lá para serra e um outro sentado com as mandiocas aqui assim e colocando na serra para serrar a mandioca. E com cuidado para não levar as mãos juntos! E depois pegava aquela mandioca que já estava ralada, colocava na prensa para tirar toda a água e só deixar mesmo a massa. Aí tinha o processo de esperar secar um pouco. Então ia para o forno para torrar a farinha, para ficar no jeito de comer.

Então era um processo demorado, às vezes começava no final da tarde e ia até altas horas da noite, mas era a alegria da molecada! Não tinha luz elétrica, então era diversão. Dessas coisas assim eu lembro... lembro das brincadeiras, que a gente brincava muito nas árvores. Então a parte da infância que eu tenho saudade é essa, da liberdade que a gente tinha.

E esse período, apesar da pobreza, foi um período de fartura porque a gente não precisava se preocupar com praticamente nada. Leite tinha de graça porque os donos da fazenda davam, só precisava ir buscar. Frutas a gente consumia de todos os moradores porque aí quando tinha época de colheita era: "-Olha, vão lá buscar!". Não precisava comprar nada, então foi uma época assim... Sem contar que todos os filhos do pessoal dali faziam questão de ter amizade com os filhos da professora. Foi uma fase bem gostosa!

(...) Moramos em três casas diferentes. O lugar era muito cheio de morro, então tinha uma casa no alto. Daí teve um tempo que a gente morou em uma casa e quando a mãe do dono da casa, que morava sozinha, faleceu, nos mudamos para a casa dela porque era maior. Depois a casa começou a precisar de uma reforma e tal e foi quando nos mudamos para a outra. Mas tudo do mesmo dono e por ali.

Quando eu tinha oito anos, o meu irmão já estava morando com os meus avós (...). Completei oito anos e também fui, mais pela questão de que minha mãe era a única professora do lugar... No início ainda era o ensino polivalente, cheguei a fazer o meu primeiro ano em uma turma polivalente. Não tinha escola no povoado, então a igreja durante a semana era usada como escola. Como a mãe era a única professora, de manhã tinha a turma do primeiro e segundo ano e a tarde, do terceiro e quarto. Eu acompanhava as aulas mesmo sem ter idade porque só podia entrar no primeiro ano com sete anos.

Mamãe ia para escola e eu não tinha com quem ficar e ia junto. Quando fiz seis anos comecei a acompanhar as turmas de primeiro ano, então tudo que eles

faziam, eu fazia também. E naquela época, era diferente a questão das provas; não eram o professor que fazia, elas vinham da Secretaria de Educação. O planejamento era feito em conjunto, todos os professores se reuniam uma vez por mês e "está aí o planejamento" e eles tinham que dar conta daquilo porque não sabiam o que é que Secretaria lá iam mandar. Eles montavam a prova de acordo com o planejamento que os professores elaboraram lá no dia da reunião. Os envelopes vinham lacrados, só no dia da prova que podia abrir na frente dos alunos, igual esses concursos agora.

E eu sempre fiz as provas, mamãe guardou todas. Quando foi no final de ano, ela pegou e chegou lá na Secretaria e falou: "- Olha, aqui estão as provas da minha filha, ela fez o primeiro ano, mas tem seis anos e não está matriculada, mas já lê. Como a gente vai colocar ela agora na turma de primeiro ano se não está com nível de primeiro ano?" Aí eles falaram que eu ia ter que fazer aquela prova para ver se iria para o segundo ano.

Fiz a prova, passei e fui matriculada direto no segundo. Só que em relação aos outros alunos sempre fui um pouquinho acima, aí começou a intriga de que eu só ia melhor porque era a filha da professora, aquela coisa. Ficou uma situação tão complicada que minha mãe achou melhor eu ir estudar em Aracajú. Graças a Deus eu fui e não me dei mal também, então o problema não era eu, né?

Mas foi uma fase ruim porque tinha que ficar o ano inteiro longe da minha mãe, só a via nas férias. E uma vez por mês ela ia na casa do meu avô, que era o dia que ela ia na reunião para fazer o planejamento e tal. Quando ela saía da reunião, ia lá para Aracajú que é cidade vizinha. Então era uma vez só no mês que eu via minha mãe. Isso era complicado, sabe? Não via a hora de chegar as férias! Ainda bem que naquela época as férias eram quatro meses: julho inteiro, final de novembro, dezembro, janeiro e fevereiro. Menos tempo para ficar longe. Então nas férias eu ficava na casa da minha mãe e quando era para voltar as aulas, ia de novo para casa dos meus avós.

(...) Para mim tudo era novidade! Apesar de ter aquela parte ruim de estar longe da minha mãe, havia as coisas diferentes porque tinha luz elétrica... não tinha água encanada, mas era poço, então não precisava ir buscar água no rio. Quer dizer, já tinha essas vantagens. E era totalmente diferente: "- Nossa, morar na cidade, na capital!".

Tive mais problema de entrosamento com as crianças da igreja do que da escola, por incrível que pareça! Talvez por eu ter mais contato com o pessoal da igreja do que da escola, achei mais resistência na questão de grupinhos, sabe? Já estavam os grupinhos formados, daí você chega... Eu lembro que comecei a ganhar a confiança delas quando tinha algo para oferecer, enquanto eu não tinha algo para oferecer era colocada de lado. Essa parte hoje quando penso... não deveria existir isso, principalmente dentro da igreja, mas infelizmente... E na escola porque eu não tinha muito contato mesmo. Mas era diferente porque como falei, a escola era uma igreja dividida ao meio com aquele grupinho de pessoas que todo mundo se conhece, aí vai para uma escola gigante, que você chega lá e "- Meu pai do céu, para onde é que eu vou?". Só que na mesma escola tinha eu, o meu irmão mais velho, duas primas e dois tios. Então não foi tão complicado porque a gente ia junto, pelo menos no primeiro ano. Para voltar também junto, eu nunca voltava só.

Então só mesmo do quinto ano para frente - o terceiro e quarto já fiz lá -, que eu comecei a ir sozinha pela questão de horário, mas aí já estava mais acostumada, então não foi complicado. Mas foi uma fase difícil, porque não tinha dinheiro para nada, chegava a hora do lanche, a gente levava o lanchinho, ficava com vergonha de comer. Tinha cantina na escola, mas nunca tinha dinheiro para comprar, então passava o recreio na sala. Ficava com vergonha, aquela coisa toda né? Isso na verdade em vez de ser negativo para mim, foi positivo porque eu falava: "- Eu não quero isso para mim. Não quero viver a vida inteira nesse lugar, não quero ficar ali sem sair do lugar". E tanto que depois que eu vim para cá e me divorciei, falei: "- Voltar eu não volto, vou ficar para cá!". Primeiro que já estava adaptada aqui e não conseguia e nem consigo me ver morando lá. Eu gosto de lá para passeio, mas não consigo ver como um lugar para morar.

(...) O que me prendia ainda de ir lá era a minha mãe. Minha mãe agora está aqui, então é uma coisa assim, que ficou para trás, sabe? Não me arrependo de nada, não tem nada que me traz tristes recordações, tudo foi um processo para ser quem eu sou hoje. Tudo fez e faz parte da minha história, não tem nada que eu fale: "- Não, isso aqui eu queria apagar da minha vida, da minha história!", porque acho que cada coisa que aconteceu teve um porquê e foi para que eu me fortalecesse e mais para frente soubesse lidar com algumas situações.

Mas uma coisa que eu gostava bastante lá [Aracaju] era a questão das praias. Da minha casa, de ônibus, em 20 minutos você estava na praia. Só que sofri muito pela questão do calor porque sempre tive problema de retenção de líquido, então eu tinha problema direto de inchaço. Tanto que no último ano que trabalhei lá... imagine trabalhar em um calor de 40° graus usando meia Kendall! Eu tinha que trabalhar usando meia Kendall e você sabe como que é a meia Kendall, né? Aquela grossa de compressão, porque senão não conseguia trabalhar por conta dos inchaços nas pernas. Isso para mim era desgastante.

Eu saí de lá no dia 2 de julho às oito horas da manhã, estava 28° graus. Nós chegamos aqui duas horas da tarde, estava 8° graus. Então de oito da manhã para duas da tarde, 20° graus de diferença. Foi difícil porque o frio mais intenso que a gente já tinha passado lá foi 23° graus, que foi um dia que todo mundo achou que ia morrer de frio e cheguei aqui com 8° graus! Foi tenso mesmo porque cheguei no auge do inverno. Dois de julho em 1989? Aqui era frio, era muito frio! Mas foi um alívio para mim porque daí as pernas não incharam. Até hoje, começa a esquentar as pernas incham. Eu acho que isso fez com que eu também não sentisse falta de lá porque para minha saúde aqui foi melhor.

Com quinze anos comecei a fazer magistério. No final daquele ano fui em uma festa de encerramento na escola da minha mãe e na época a coordenadora do município era uma freira e ela gostou de mim. Contei que estava fazendo magistério e ela me disse que ia ter concurso para o próximo ano, que devia tentar. Falei que só tinha dezesseis anos e estava indo para o segundo ano do magistério, mas ela disse que não tinha problema, que se eu passasse na prova já entrava com registro em carteira. Fiz o concurso e passei. Ainda tive o privilégio de escolher trabalhar na escola que a minha mãe era diretora!

Então os primeiros quatro anos em sala de aula, a diretora era a minha mãe. Eu trabalhei dos dezesseis até os vinte anos lá, até vir para cá. Quando terminei o magistério, já estava em sala de aula há um tempo e com registro em carteira. Não foi só como estagiária nem nada, foi como professora!

Essa escola era em Laranjeiras. Era uma escola de outro povoado, não no povoado que a minha mãe morava. Ficava mais próximo de Aracajú. O que minha mãe morava, que era o lugar que eu passei essa infância, o nome era Camaratuba. Minha mãe disse que faz uns dois anos foi lá e que está irreconhecível! Que agora

tem luz elétrica, é uma cidadezinha. Mas era assim... imagina um povoado, que do ponto de ônibus para chegar onde a gente morava era uma hora e meia andando a pé! A gente passava por campos que tinham bois! Tínhamos que ficar desviando, mas era o caminho, tinha que ser. Passava por dentro de cemitério, porque era aqueles cemitérios, não é igual é hoje.

O cemitério está aqui, você passava por um caminhozinho aqui do lado. Era aventura, né? Em época de sol “de rachar” era tenso porque andava uma hora e meia torcendo para que aparecesse alguém de trator para dar uma carona. Carro não tinha, era trator ou cavalo. Como a gente era criança, tudo era festa, né? Por isso que acho que não tenho tanta saudade porque era complicado.

Já nesse povoado que fui trabalhar o ônibus passava na porta da escola. Isso já foi anos depois! Já tinha luz elétrica na cidade. O auge para mim era a questão da luz elétrica! Eu lembro até hoje quando o meu avô comprou a primeira televisão, estava passando uma novela chamada “Dona Xepa”. Você não vai lembrar, não era nascida! Tinha a “Escrava Isaura”... mas eram novelas, que nossa! E era tudo em preto e branco, aí comprava aquelas telas acrílicas coloridas para colocar na frente. Era azul em cima, aí ia mudando, ficando alaranjado, vermelho e embaixo verde, para simular o céu e tal. Era engraçado! E eram aquelas televisões com válvulas.

E meu avô era daqueles crentes bem radicais... Ele só comprou televisão porque a gente vivia na casa da vizinha para assistir televisão e ele não gostava de ninguém em casa de vizinho. Quando procurava, cadê a gente? Estava na casa da vizinha assistindo desenho! Aí comprou só para segurar a gente em casa. São coisas assim que eu não senti tanta falta quando saí lá de onde minha mãe morava para morar com meu avô, porque a evolução em termos de mordomia foi maior e quando sai de lá para vir para cá. Quando cheguei aqui foi muito mais prazeroso do que quando eu estava lá. Então não ficou aquela coisa de: “- Ai eu queria voltar!”, em nenhum momento. Em nenhum momento eu pensei em voltar, até hoje.

(...) Mas desse período com meus avós é o que mais lembro, porque a gente vive falando quando se encontra... A minha avó era uma pessoa que falo: “- Aquela mulher não nasceu para ser pobre!”. Porque olha... todo mundo quando fala de avó tem aquela ideia assim de se sentar no colo. Esse era o meu avô. O cabelo dele era liso, liso, liso, então a gente enchia o cabelo dele de “xuquinha”, era aquela coisa.

A minha avó você não podia nem brincar com ela. Ninguém brincava com a minha avó, ela não admitia brincadeira. Nunca vi minha avó varrer uma casa, nunca vi limpar um banheiro. O que minha avó fazia: lavava roupa, fazia comida e costurava, porque era costureira. Ela fazia comida e não lavava uma colher, a gente que tinha que fazer! Todo serviço da casa, mesmo eu pequena, eu que era um “toquinho”. (...) Imagina! Morava meu avô, minha avó, quatro filhos e quatro netos. Minha avó teve treze filhos e da época que fui morar lá ainda tinham quatro em casa. Então eram quatro filhos e quatro netos: eu, meu irmão e mais duas primas. Era bastante prato para lavar! E tudo bem controladinho...

Quando tinha datas comemorativas, reunia toda família. Era o momento que a gente via todos os primos. Nossa, a casa ficava lotada! Porque vinha meus tios, meus primos, todo mundo ia lá para se reunir! Isso era um costume, até os meus doze, treze anos, que foi constante. Então a gente lembra das próprias comidas, quando se reunia para fazer. Porque dependendo do que ia fazer, eram aquelas paneladas grandes mesmo!

Por exemplo, na época do milho - aqui [*Curitiba*] a gente chama de curau. O curau aqui, lá é canjica. Então era dia de festa quando era dia de fazer canjica! Porque eram aqueles panelões, bem grandes mesmo, tinha que dar para todo mundo. Cada um enchia o seu pratinho e a gente comia frio porque o prazer é comer a canjica fria, porque ela fica dura, aí você vai cortando os pedacinhos. E todo mundo ali em volta, participando do processo de ralar o milho, ralar o coco, estar ali acompanhando. Isso a minha avó fazia.

Passar roupa ela passou até a gente completar uns doze para treze anos, depois disso foi ensinando a gente. E era do jeito dela! São as lembranças que tenho. Eu tenho lembrança do meu avô muito carinhoso, muito amoroso mesmo, demais da conta! E minha avó aquela mulher ranzinza, aquela mulher que, meu Deus do céu, de mal com a vida, sabe? Você não via aquela mulher dar uma risada! Era demais da conta! E a minha mãe conta que sempre foi desse jeito mesmo, quando ela era criança também não era diferente. É a personalidade da pessoa mesmo.

(...) os hábitos daqui são bem diferentes e eu me adaptei aos hábitos daqui. Não quis que o pessoal se adaptasse aos meus, eu que me adaptei aos deles. Então aos poucos você vai deixando para trás... Por exemplo, feijoada. Nossa igreja

tem todo ano o hábito de fazer uma feijoada. Quando falaram que ia ter, nossa já pensei que seria "A" feijoada, né? Mas pensei na feijoada que eu estava acostumada. Quando cheguei e vi como era a feijoada aqui, eu falei: "- Mas isso não é feijoada, isso é o feijão com carne".

Era uma coisa que quando eu ia visitar minha mãe eu falava: "- Mãe, por favor, faz uma feijoada!". Engraçado que faz dois anos que minha mãe está aqui e até hoje não pedi para ela fazer feijoada. A moqueca eu peço! A moqueca até hoje eu gosto! Não gosto de fazer, mas peço para ela fazer. Mas a feijoada por mais que eu gostava, não sei se porque é muito pesado... porque aí feijoada vai charque, carne normal, tripa de boi, bucho, vai colocando um monte de coisa... coloca quiabo, chuchu, repolho, couve, cenoura, abóbora, batata... É tudo junto e ainda coloca mocotó se quiser! Então é uma mistura! Acho que essa feijoada ainda é a mais próxima da feijoada de lá dos escravos, porque os escravos começaram a fazer a feijoada juntando os restos que sobravam e jogavam tudo no feijão para comer, não é isso?

Isso estranhei um pouquinho quando cheguei aqui porque sentia falta da feijoada, mas aí não tinha tripa para comprar... aqui não vende tripa de boi, imagina! O meu marido que fala: "- Mas vai comer tripa de boi!?" e eu falo: "- Mas é gostoso! É crocante aquele negócio!". Essas coisas assim que fizeram falta um pouco... O mungunzá, que aqui é canjica. A canjica daqui é o mungunzá lá e o curau aqui é a canjica de lá. Então você vê, são os mesmos nomes, mas é diferente. E a canjica daqui que é o nosso mungunzá. Lá é diferente, é com sal também, vai sal e açúcar. Então ele é mais para o salgado do que para o doce. Aqui ninguém come com sal, é só doce. Aí você vai: "- Não, vou ter que me adaptar!".

O cuscuz! Até hoje eu gosto do cuscuz, mas aqui na minha casa ninguém come. Já na casa do meu irmão caçula, os filhos dele amam o cuscuz porque ele os ensinou a comer cuscuz. Eu não acostumei os meus filhos a comer cuscuz porque fui pegando mais os hábitos daqui... Na verdade, eu não me apego às coisas, eu procuro não ficar me apegando demais às coisas porque eu sei que tudo é passageiro, então quanto menos se apegar melhor, sofre menos.

É incrível como eu não sei, inconscientemente, mas eu apaguei [*Elemento que remete a Aracaju*]. Não tem nada... Por exemplo, a gente viaja bastante e quando estou fora, essas lembranças que tenho são daqui. De lá não, nunca faço

comparação com o tempo lá. As lembranças que tenho de lá são mais quando estou dando aula. Os meus alunos ficam vidrados! Eles amam quando começo a contar as histórias. Quando a gente vai falar, por exemplo, sobre as brincadeiras de antigamente e de hoje. Nesses momentos, à minha memória vêm as coisas de lá, que falo para eles que era diferente, a gente saía de casa de manhã cedo e podia chegar de noite. Fome a gente não passava! Pai e mãe não ficavam preocupados porque sabiam que estava em algum canto e que ia vir para dormir.

A única coisa que a gente tinha que se preocupar era ter cuidado com os bois! A gente vivia com as costas rasgadas de passar por baixo de arame... e cuidar com os ciganos! Passava muito cigano e os pais falavam "Olha, cuidado! Quando vocês virem um cigano, se escondam porque eles roubam crianças!". Então era só o que a gente tinha medo. E outra, eu tinha dois irmãos e por ser só eu de mulher e eles dois, então a gente brincava tudo junto.

Essa fase eu tenho lembranças, mas só quando estou dando aula que daí eu vou contando e é como se eu estivesse vivendo aquilo. Por exemplo, quando eu vou falar da casa de farinha, do prazer que é você comer uma fruta no pé, tomar o leite direto da vaca... que a gente ia pegar o leite na fazenda, levava um copinho com paninho e eles coavam direto ali e a gente já tomava quentinho. Tomar banho de rio! Começar a chover e você brincar na chuva, era o prazer da gente. "- Choveu! Vamos todo mundo correr na chuva!". Os pés viviam tudo rachado de frieira porque era descalço direto, então era tudo cortado os pés, mas a gente feliz! No geral, a minha memória não volta muito lá não, sabe?

(...) Só quando nosso verão aqui tá tenso, tá muito forte. Ainda é diferente porque lá a gente já está acostumado e aqui nessas horas, eu falo: "- Puxa vida, tá como se eu tivesse lá!" [*Aracaju*] e eu já fugi de lá porque não queria ficar naquele calor. Isso me faz lembrar também, fazer essa associação, mais a questão do clima mesmo.

[*O processo de adaptação*] não foi difícil e volto a dizer, em virtude da igreja, porque como a gente acaba tendo um grupo mais frequente, você acaba aprendendo. No início eu fiquei mais só observando, falei: "- Bom, vou observar os costumes e vou aprendendo!". Foi complicado porque, por exemplo, essas coisas também comento com os meus alunos, que a questão do sotaque que é diferente, o próprio alfabeto. O alfabeto eu tive que aprender o alfabeto aqui, porque era

diferente. (...) Como a gente costurava na época que estava casada com meu ex, uma vez que precisei comprar linha, cheguei no armário e pedi um cachete e um feche, aí o vendedor falou assim: "- Sei que é isso não, dona!". Não lembro qual era a cor que eu queria, mas lembro que era um cachete e um feche e eles não sabiam, daí falei: "- Isso aqui ó!". Aí era um retrós que é um cachete e um zíper!

O meu ex falava assim: "- Cuidado quando você for falar porque às vezes uma coisa que para você lá era normal aqui é um palavrão, então tome cuidado! Oh, tal palavra aqui é um palavrão", então ele ia me passando essas coisas também. No início eu falava bem pouco, com medo de falar besteira, aí aos poucos a gente vai se adaptando. Para melhorar mesmo foi só quando voltei a dar aula.

A primeira turma que eu tive foi em uma escolinha aqui no bairro, peguei uma turma de primeiro ano e já era mês de agosto. A diretora falou assim: "- Olha, é uma turma terrível. Já é a terceira professora que está pegando a turma, então eles estão totalmente sem limites e temos que fazer o que os pais querem porque senão vai para rua!". Sabe aquela coisa assim? E os menininhos estavam muito de narizinho empenado.

Eram nove alunos só na sala, mas pensa naquelas aulas que ninguém abria a boca e nada. A diretora falou assim: "- Nossa, não sei o que você está fazendo, mas a turma tá, né?". Depois de umas duas semanas de aula que descobri por que eles ficavam tudo assim *[parado olhando]*. Um dia eles conversando, um falou um negócio, e uma aluna falou: "- Por que você tá falando na língua da tia?" Eles ficavam prestando atenção no jeito que eu falava!

(...) Todo mundo que me ouve falando hoje sabe que não sou daqui, mas mudou muito, a gente vai mudando, vai aprendendo e tal. Era engraçado, mas às vezes constrangedor, né? Porque você falava e depois: "- Hum, falei o que não devia! Falei errado e tal", mas aos poucos fui aprendendo, de vez em quando ainda erro, mas faz parte!

Eu sentia muita falta do inhame, que aqui não tem. Tem um que eles dizem que é inhame, mas não é, não é inhame de jeito nenhum! Por incrível que pareça, dessas coisas mais bobas como esses miúdos do boi mesmo, que aqui não tem, e as frutas. Mais as frutas, talvez porque eu tinha mais contato. A mangaba, cajá, o próprio jenipapo, umbu... Que aqui não é tão comum. Mangaba é só quando mãe estava lá e quando vinha, trazia. Agora dessa última vez não precisou nem trazer

porque estou cortando calorias e ele é bem calórico. Então essas coisinhas assim... As frutas eu senti muita, muita diferença! Para me adaptar às questões das frutas foi complicado. Eu nunca tinha comido melão, caqui, ameixa, kiwi... essas coisas não eram tão comuns para lá. Então foram coisas que tive que ir aprendendo a comer. Essas coisas eu senti.

Lá a gente comia direito o maxixe. Maxixe agora de vez em quando a gente acha no mercado, mas é coisa de agora. Procurava e não tinha. Quando ia alguém para lá: "- Oh, traz para mim, por favor!". A farinha até hoje, né? A farinha quando vem alguém de lá, eu digo: "- Por favor traga farinha! (...) Acho que é a única coisa que até hoje não me adaptei foi a farinha porque é diferente! Você põe na boca ela desmancha, ela não é aquela coisa... Aqui parece que ela não fica sequinha, fica meio úmida. Então se vem alguém de lá: "- Oh, traz farinha!". Mês passado, quando meu irmão veio, ele trouxe farinha, aí ainda tenho. (...) Não tem comparação, não tem comparação a farinha daqui. O resto foi tranquilo...

Feijão é uma coisa que não me acostumei ao hábito daqui. Não consegui me acostumar com o feijão preto. Eu como, mas em casa não compro, é feijão branco. Para gente lá, ninguém consome feijão preto, é feijão branco. Lá é mais o feijão de corda, a fava... Meu irmão quando veio agora trouxe fava, e minha mãe: "- Oh vamos fazer a fava, vamos lá comer!". Acho que você nem sabe o que é isso, né? É um tipo de feijão, só que a fava é meio "arredondadinha", mas é uma espécie de feijão, que tem o feijão de corda... já vi até no mercado um parecido com o feijão de corda chamado fradinho, mas esses aí... Só que como eram coisas que no meu paladar não me agradava muito, não curtia tanto, então não senti tanta falta. Como falei para mamãe: "- Vou comer um pouco que já é suficiente para dizer que comi, mas não faço questão". (...)

Até hoje não perdi o hábito de comer com coentro, só que não tempero minha comida com coentro. Eu só tempero a minha com coentro quando é só para mim. Por exemplo, sopa. A sopa aqui em casa só quem come sou eu, então ponho coentro. Daí quando vou fazer sopa que o meu marido coma, que é sem legumes, só com batata, não coloco. Se é uma comida coletiva não ponho coentro. Mas o coentro tenho no meu quintal. Isso aí eu não abro mão, eu gosto! Eu gosto do gosto do coentro.

(...) Você sabe que acho que do tempero não sentia tanta falta assim porque quando vim morar para cá, na casa que eu morava, no fundo ficava a casa da minha ex-sogra e ela era de lá também *[Aracaju]*. (...) Tinha um quintal grande e no quintal tinha essas coisas. Quer dizer que não foi uma ruptura tão drástica, foi aquela coisa aos poucos, sabe? Tinha coisinha que tinha ali. Por exemplo, ela não comprava colorau, tinha o urucum no quintal. Tinha muita coisa na hortinha dela lá, coisas que ela também sentia falta de lá e não deixava faltar aqui.

Por incrível que pareça o *[que mais me identifiquei aqui em Curitiba foi o]* fato de ser cada um na sua. Gosto muito daquele momento eu comigo mesma, entendeu? Eu gosto de agito, de casa cheia, mas tem horas que gosto de paz e aqui me sinto assim. Por exemplo, tenho parentes meus lá em São Paulo e quando fui visitá-los, falei: "- Misericórdia! Jamais moraria aqui! Você se sente sufocado, é aquela coisa que... o povo não anda, o pessoal corre! As casas são todas empilhadas uma na outra. Eu falei: "- Gente, isso daqui não é lugar não!". Parece que está todo mundo, um em cima do outro, aquela coisa! E aqui não. Os vizinhos, se você me perguntar o nome eu não sei. Cumprimento todo mundo, mas é cada um na sua. Lá *[Aracaju]* eu não tinha isso. Então isso aqui para mim, pensei: "- Meu Deus, isso aqui é um paraíso, aqui tenho paz!". Para mim é gostoso, eu gosto disso.

(...) E outra é a questão que acho que a gente tem uma qualidade de vida melhor, bem melhor. Tudo mais acessível. Isso estou comparando com a minha realidade aqui e lá. Porque desde os dezesseis anos que me tornei independente, então a partir do primeiro mês que comecei a receber meu pagamento, minha mãe não arcou com mais nenhuma despesa minha. Pelo contrário, me tornei responsável pelos meus dois irmãos mais novos.

Dos dezesseis até quando me casei, a minha mãe não se preocupava em comprar uma roupa, um calçado, um brinquedo, remédio, nem nada para os meus irmãos. Era tudo do meu. Era pouco, mas era um pouco que dava e era tranquilo... mas as coisas eram mais difíceis de conseguir e acho que aqui tem uma variedade maior, tanto pela questão de trabalho, questão de tudo, sabe? A sensação que eu tenho aqui é essa de liberdade. Eu me sinto como se tivesse saído de um lugar que estava me sufocando, saí e comecei a respirar. Essa é a sensação que dá. Aqui eu me sinto assim, leve!

(...) *[Me sinto]* uma mescla dos dois *[lugares]*, pelo seguinte: ainda sou muito comunicativa, gosto muito de conversar se chego em um lugar. Essa característica minha não mudou, mas me sinto também curitibana no fato daquela coisa de falar assim: "- Agora é meu momento, esqueça! Agora daqui para cá, sou eu!". Igual às vezes quando o meu marido está viajando e o meu filho vai pousar na casa de alguém, aí minha filha: "- Ah, mas você vai ficar sozinha?" e eu: "- Pode deixar que não vou ficar ruim não de ficar sozinha em casa!". Nesse ponto fica meio mesclado, sabe? Eu ainda prefiro um pouquinho mais o isolamento, prefiro mais aqueles momentos que fico refletindo, reavaliando as coisas e a gente precisa disso. Então nesse ponto, às vezes eu acho que tenho características do povo daqui.

Hoje é um drama, né? *[sobre o significado da comida]*. Estou tentando me livrar dela porque estou tentando perder peso, mas está difícil! Só que assim, a comida é algo mais para uma questão de sobrevivência. Se eu tiver que passar a semana inteira: "- Essa semana você vai comer só pão", tudo bem! Não vou sentir falta de tanta coisa. "- Ah, essa semana você não vai comer carne". Eu preciso me alimentar para não sentir aquela sensação de fome, mas não sinto aquela necessidade de: "- Eu tenho que comer isso, tenho que comer aquilo".

Tem pessoas que não podem comer sem feijão. Eu? Tranquilo! Tive que me adaptar a questão de comer menos pão branco quando o médico me proibiu por causa de colesterol. Esse foi o pior vilão, sofri bastante para me livrar do pão, porque comia muito. Ele falou que eu ia ter que me livrar do pão urgente! E eu falei: "- Doutor, eu corto! Eu não como ele inteiro!". O pão eu senti muita falta! Odiava pão integral, hoje como com a maior naturalidade porque vejo que é para minha saúde, é o melhor. Eu vou adaptando as coisas de acordo com o que é melhor para minha saúde, o que está sendo melhor para mim no geral. Então não tenho essa coisa de: "- Não vou sobreviver sem essa comida!".

Engraçado que a gente sente falta quando está fora do país, aí a gente sente falta da comida daqui. Lá fora é tenso! Para você se adaptar ao paladar é complicado. Um dos piores lugares que achei para comer, por incrível que pareça, foi Paris. Muito diferente! Tanto que o meu filho – ele gosta mais de comer besteira –, na primeira vez quando viajamos para Londres, chegou no décimo primeiro dia mais ou menos, ele estava louco de vontade de comer stroganoff com arroz porque não achava. Era peixe, batata frita, umas comidas... Uma vez fomos pedir um arroz, mas

é um arroz totalmente diferente! Feijão servido no café da manhã e com açúcar. Aí, opa! É McDonalds, é Burguer King, porque é o mais próximo do que a gente tem aqui também.

Então acho que quase como se fosse para eu ter passado esse processo aqui, essa falta, mas me adaptei ao paladar daqui. Eu não conhecia a polenta, passei a gostar. Lá ninguém conhece a polenta. Como aqui quando a gente fala no cuscuz e o pessoal já pensa naquele cuscuz paulista, que é diferente. Mas no geral aqui não tem nada que eu falo que se cortasse totalmente eu ia sentir falta.

[Uma memória gustativa] é essa questão da canjica. Da minha canjica, não do curau! Eu não sei se pela canjica em si. Não era só a canjica, o mingau de puba que aqui não se faz. Puba é mandioca podre. O pessoal pega a mandioca, coloca dentro de um saco de estopa, amarrava e jogava dentro do rio para apodrecer a mandioca. Deixava lá até apodrecer. Depois que apodrecia, a casca saía todinha, aí a massa que fica é a puba. Daí faz bolo, o mingau... É um mingau delicioso! E aqui não tem. Essas coisas eu sinto falta, mas por quê? Porque eram coisas feitas em família! Era a família inteira que se reunia, sabe? Então é isso que eu sinto falta, mas eu não sei se a falta era do alimento em si ou do que estava em torno do alimento. Eu acho que é mais a questão da reunião familiar. Então são esses momentos *[que sinto falta]*.

"Eu lembro do doce de manga.

É doce de manga verde.

Porque as minhas tias faziam e sempre se lembravam de mim.
Sabe aquela coisa 'ah vou fazer para tal pessoa'. Fazem até hoje.

Tinha o doce de banana também que
quando eu ia na casa dos meus tios, sempre tinha.

Todo mundo comia, comia, comia
e dava para todo mundo."



3.3 NARRATIVA REGIÃO CENTRO-OESTE

Yêda

Eu me chamo Yêda, tenho 43 anos, sou formada em pedagogia e neta de mineiros. Meus avós maternos tiveram dezoito filhos e meus avós paternos tiveram nove, então sou de família numerosa e de famílias que são muito próximas. Tanto a paterna, quanto a materna são muito próximas até hoje. O vínculo é muito forte!

Éramos em quatro filhos, eu a única mulher e a mais velha. Depois papai teve uma segunda união e teve mais dois filhos. Hoje ele está em uma terceira união, mas não tem filhos. Mas todos nós somos muito próximos. Quando nós viemos transferidos para cá, eu tinha doze anos. O papai foi transferido, trabalhava na Bamerindus na época, era piloto. Ele podia escolher Curitiba ou Pará e na época escolheu Curitiba, pela questão estrutural, porque não conhecia a cidade. Pela questão estrutural todo mundo dizia que Curitiba era melhor, então nós viemos.

A mamãe sofreu muito por conta dessa separação familiar, sabe? Porque só de irmãs, ela tinha treze. E deixou meu avô... meu avô sempre foi uma pessoa muito próxima na família, que a gente sempre estava junto, então ela sofreu bastante por estar longe. A gente não, as crianças vão para escola e fazem amigos.

Desde os doze anos eu moro em Curitiba. No início a gente sofreu bastante por conta do frio, porque Goiânia, né? Super quente e seco e aqui muito frio! Viemos para cá e quatro anos depois, meus pais se separaram. Quando eles se separaram nós voltamos para Goiânia: mamãe, eu e meus dois irmãos. Por conta da dificuldade, foi uma situação muito difícil e a gente acabou não conseguindo ficar no mesmo lugar. Então nós voltamos para Goiânia e ficamos lá três anos. Dos dezesseis aos dezenove anos.

(...) Foi uma situação bem difícil, estava muito difícil ficar próximo... Como o papai não saía, porque eles ficaram separados dentro de casa um ano e, se a gente não tivesse ido embora, acho que estaria *[ainda]* né? Para ele era complicado e para mamãe também. Então nós, os filhos, dissemos: "- Não, mamãe, vamos dar um basta né?" E fomos embora. E aí meu irmão teve vontade de jogar bola - ele é quatro anos mais novo que eu - quis vir jogar no Paraná. Daí um amigo do papai falou: "- Volta, que eu te arrumo aqui no Paraná Clube". E por conta disso, volta a família toda de novo e sempre nós juntos. Aonde um ia, todos iam! Ficamos aqui um

tempo, o negócio do futebol não foi muito para frente, mas já estávamos aqui e a gente se sentia bem, já tinha vínculo.

Eu me casei em 1998. E logo que me casei, os meus irmãos decidiram ir para os Estados Unidos. Meu irmão morou sete anos nos Estados Unidos e meu irmão caçula morou quatro. Nessa época, comigo casando e meus irmãos irem para os Estados Unidos, mamãe ficou sozinha. Então ela teve a "síndrome no ninho vazio". Foi bem difícil. E estava próxima, mas não dentro de casa. Daí meus irmãos foram se reestabelecendo, melhorando, eu casada já conseguia *[ajudar]*. (...) comecei a cuidar dela, mas a gente sempre morando em casas separadas. A minha mãe é super independente, faz tudo e tal.

O meu irmão falou que eu tinha que começar faculdade porque atropelai tudo né? Casei... Prestei vestibular em Goiânia, passei na segunda fase, mas já tinha vindo *[pra Curitiba]*... Daí meu irmão: "- Agora tem que começar, né?". E eu sempre gostei muito de estudar. E ele: "- Então eu vou pagar e você faz a faculdade". Eu amei! A gente sempre combinou que depois que eu terminasse uma forma de devolver tudo que ele tinha investido, era cuidar da mamãe. Então eu sempre estava perto dela. Meus irmãos voltaram dos Estados Unidos e se casaram em Goiânia, com pessoas de lá. (...) E o papai voltou para lá, porque ele tinha arrumado uma mulher que a família era de Goiânia. Ficou só eu e mamãe *[em Curitiba]*.

Eu já estava trabalhando na área da educação. Trabalhava como instrumentadora cirúrgica antes de fazer a faculdade e quando a minha filha nasceu queria ter mais tempo para ela, porque eu entrava no hospital e não tinha hora para sair. E na época o que eu queria era medicina, porque era apaixonada. Estudando e tentando fazer, fiz vestibular para medicina e tudo, mas quando minha filha nasceu

quis mudar. Aí fui para a área pedagógica porque pensei: "- Posso ficar mais próxima dela, trabalhar só meio período". (...) Aí fui estudar, ficar com ela... e as coisas foram se moldando e eu sempre trabalhando em escola, desde 2000. (...) Eu

trabalhei como professora desde o Jardim 1, 2 e alfabetização (1º ano) e como orientadora educacional desde as séries iniciais até o fundamental 2, que é o 9º ano.

(...) E agora o meu irmão do meio – que morou sete anos nos Estados Unidos -, desenvolveu esclerose múltipla... Ele desenvolveu lá, o primeiro surto foi lá, mas como não é de comentar, de falar nada, só dizia que não estava muito bem, mas não contava. Depois quando ele veio, a gente acabou tentando levar ele ao

médico e descobriu a esclerose. *[Isso]* tem quinze anos. Ele é muito batalhador, luta, não reclama... tá conseguindo lidar, mas agora a mobilidade dele está muito debilitada. (...) Então mamãe foi para lá. Ficou só eu aqui, mas agora tenho toda uma questão familiar, junto dos filhos, não tenho coragem de dizer para eles: "- Vamos morar em Goiânia!". Eles têm o pai aqui e eu não gostaria também que o pai fizesse isso comigo, né? E a gente é uma família, então a gente prima por isso. A vida deles é aqui.

(...) *[Meus filhos...]*, um menino com quinze anos e uma menina com vinte. Os dois nasceram no mesmo dia, na mesma hora, com diferença de cinco anos! Isso é um fato na nossa vida que a gente tem que contar porque foi inusitado, né? Eu fiz parto normal dos dois, nunca combinei data e eles nasceram com uns sete minutos de diferença um do outro. 5 anos e 7 minutos! Foi incrível, muito incrível!

(...) Essa de ter os dois fazendo festa no mesmo dia para nós sempre foi a realidade, né? (...) Mas desde criança a gente sempre preservou a individualidade um do outro. Eles fazem aniversário juntos, mas são indivíduos diferentes, pessoas diferentes, cada um tem um gosto. (...) E eles são muito próximos, muito apegados, porque desde pequenos a gente teve esse cuidado... Quando ele nasceu, como foi parto normal, não tinha ideia de quando seria. Na última consulta, que foi em uma quarta, o médico falou para mim: "- Até domingo nasce!" E eu falei: "- Como assim doutor, até domingo? Domingo é a festa de aniversário da minha filha. Vai ter que mudar!".

(...) E dito e feito, foi no dia! Sábado eu arrumei toda a festa *[da minha filha]*, toda a decoração (...) arrumamos toda a decoração, tudo bonitinho, então até ela vivenciou isso, de estar ali arrumando junto... Dez horas da noite começo a passar mal e foi até 5h35 para ele nascer. (...) O meu filho tem um respeito por ela que assim, onde ele chega é "benção" primeiro para ela! Ele fala que a hora que ela for morar com o namorado é pra arrumar um quatinho para ele porque vai morar junto. Então a relação deles é muito próxima, sabe?

(...) A gente tinha muito medo *[de haver ciúmes, deles não se darem bem]*, porque na minha família a melhor coisa que tem são os irmãos! O meu avô criou isso, eu não podia ser diferente, já só teria dois! Porque vindo de uma família que a minha avó o sonho era ter vinte, ter dois era um absurdo! Eu queria ter pelo menos quatro, mas hoje é inviável, né? (...) Então esses dois eu tinha que fazer de tudo para serem amigos e realmente a gente sempre preservou isso... (...).

O mineiro, é característica dele, todo mundo é parente! Então é parente de primeiro, de segundo, de terceiro, de quarto grau! Então, se de primeiro grau eu já tenho muitos, imagina com terceiro, quarto grau! Sempre foi *[uma família]* muito numerosa. Mamãe sempre me diz até hoje quando a gente vai em uma festa de família: "- Olha essa que é a prima, casada com fulano, que é namorada de não sei quem..." Meu Deus do céu! E eu só digo: "- Ok mamãe, entendi". Todo mundo é meio primo, é família.

Todos os meus avós eram analfabetos. Então meu avô materno era analfabeto, mas de uma sabedoria! Ele tinha uma sabedoria que era assim... era um homem à frente do tempo dele, sabe? Ele fez o parto dos dezessete filhos, só não conseguiu da décima oitava porque estava com o cordão umbilical enrolado no pescoço e teve que chamar uma parteira que vinha em casa, mas foi a única que ele não fez. Mamãe sempre dizia que era assim: a minha avó toda plena - como diria minha filha -, virava e falava "João, está na hora!". Pegava as coisinhas, levava, fervia a água e diz que meus avós entravam no quarto e um tempo depois só ouviam o choro. Era incrível!

E não é fácil... São irmãos que cuidam dos outros irmãos e é aquele "bolo"! (...) eram irmãos mais velhos cuidando dos menores, então é muito difícil, né? Mas o meu avô tinha mão de aço. Ele olhava e todo mundo obedecia. E não eram só as filhas, eram os filhos, os genros, os netos... Era todo mundo no olhar! Ele era muito bravo. E tinha que ser né? Porque para lidar com isso. Quando vovó faleceu ele ficou sozinho para cuidar de tanta gente e de tantas mulheres, porque a maioria era mulher. Então era linha dura. Eles iam da igreja para casa, da casa para igreja. E meu avô ali firme.

Tem quinze anos que ele faleceu. Faleceu com 93 anos. A minha mãe tinha 14 anos quando minha avó faleceu, ela tinha 52 anos. Ele viveu muito tempo ainda depois que ela faleceu. E a gente comenta que ele morreu cedo! Porque foi morar na cidade, foi morar com os tios... Ele era muito independente lá na roça, gostava de fazer as coisas dele. Você tira uma pessoa dessa idade do habitat dele e traz para uma outra realidade, é muito difícil.

O meu avô foi começar a usar camisa de manga curta já com 90 anos... ele usava só camisa de algodão de manga comprida. Era muito sistemático, só que os filhos não tinham coragem de falar o contrário. Ele nunca usou shorts na vida! E aí

eu falei: "- Mamãe é tão calor, como que o vô não usa uma camiseta!" e ela respondeu: "- Não, Deus me livre, dele mostrar as "vergonhas", que eram os braços todo, as pernas todas. E mamãe dizia: "- Não fale nada. Não vai chatear o seu avô!". Só que desde criança sempre tive um relacionamento muito bom com o meu avô. (...) Sentava do lado do sofá, ficava o dia inteiro ele contando histórias. Dizia que eu era muito parecida com minha avó, então gostava muito de mim, sabe?

(...) Todos nós, família é um respeito assim... que é uma coisa incrível! (...) as coisas que hoje ainda vivencio, as coisas que passei para meus filhos, todos os meus primos passam, é tudo baseado no que ele ensinou. Todos nós nos reunimos, a família toda, sempre lembrando tudo que ele ensinou, que ele passou.

A minha família materna não tem nenhum caso de drogas, de prostituição... ninguém que tenha saído um pouco fora do padrão. Porque meus tios todos ali muito rígidos, a educação que meu avô passou, meus tios todos mantiveram. Minha mãe educou a gente praticamente sozinha, papai viajava muito. E depois quando eles se separaram, mamãe sozinha com três adolescente. E meu avô sempre dizia que a única coisa que a gente tem é a nossa verdade, que é a nossa palavra né? Então que isso fosse o que norteasse a nossa vida! Ele não tinha bens, mas ele tinha palavra! Meu avô era conhecido por todo mundo.

Papai nasceu em uma cidade chamada Colégio, nem existe mais hoje! Morou na roça. A mamãe fala em "Carma do Paranaíba", mas a gente não sabe se eram bem esses nomes... Acho que eram nomes antigos, que eles falam assim, mas eram cidades que não são conhecidas. Eles já foram grandes para Goiás. Foram para Goiás, meu avô materno foi morar em Hidrolândia, que é o município de Goiânia que hoje meu irmão, minha mãe e alguns parentes meus moram. É tipo região metropolitana de Goiânia.

Vovô morava na roça. A minha avó era de uma família que tinha um pouco mais de posse. E quando meu avô se casou com ela, ele era pobre em relação aos outros cunhados, e eles começaram a ter muitos filhos... meus tios, irmãos da minha avó, queriam tomar minha avó dele! Porque imagina: "- Que isso? Dois, três, quatro, cinco filhos..." Queriam tomar a minha avó e meu avô falava com o maior orgulho que não! Ele nunca mais teve outra mulher. Deus me livre que alguém falasse em outra companheira! (...) Não podia de jeito nenhum, era uma afronta! Ele sempre

dizia que ia encontrar a minha avó quando morresse. Era um querido! Dizia: "- Não, ela tá me esperando!". (...)

(...) [*O sítio*] era próximo [*de Goiânia*], cidade metropolitana. Hoje a gente leva, vamos supor, 40 minutos até lá, mas naquela época levava duas, três horas. Era tudo mais difícil! Era uma viagem, mas íamos quase todo fim de semana. Tinha esse vínculo de estar sempre junto. (...) Nas férias todos os netos iam para lá! A gente tinha muita convivência, ficávamos muito juntos.

Era muito bom, sabe? Porque meu avô era um homem da roça, que não tinha televisão em casa (...) Eu acordava com a minha tia ouvindo Roberto Carlos... essa memória eu tenho! A gente acordava e brincava, brincava muito! Ajudava, mas brincava muito. Acordava e ia para o curral, o meu avô estava tirando leite. A gente já ia com um copo com açúcar e farinha. Tomava de colher! Leite, açúcar e farinha, pensa?

Lembro que a minha avó plantou três pés de jasmim na frente da casa. É a flor que eu mais gosto até hoje! O perfume me remete a aquilo lá. Sou muito de cheiro, de sabor, essa questão da comida, né? A gente ficava ali em volta do fogão à lenha, meu avô contava as histórias dele, que nunca tinham fim, porque a gente sempre queria ouvir. Rezava o terço impreterivelmente todo dia às seis horas da tarde. Parava tudo e rezava o terço. Ai de quem dormisse! (...) Quem estivesse em casa, tinha que parar e fazer a mesma coisa. Era muito católico, devoto de Nossa Senhora de Aparecida.

(...) Só memórias boas! Isso é tão vivo em mim, que tenho a impressão de que eu vou para Goiânia e vou ver ele, sabe? Mas não fui ao enterro... Porque tem muito isso de você se despedir da pessoa, ter aquele tempo do luto e entender que morreu. Como não vi, sempre tenho essa impressão de que quando vou, de que ele está lá. Porque a lembrança dele é muito viva, em toda a família, todo mundo. (...) Talvez os mais novos tenham vivenciado mais pelas mães, mas todos vão te falar a mesma coisa. É muito forte!

[*A função de cozinhar*] era só as mulheres que faziam. O meu avô acordava, colocava o café para ele. (...) Ele tomava um café na cuia, daí ia fazer os afazeres dele. A minha tia sempre ali em volta de fazer bolo, fazer os pães... O meu avô plantava [*algodão*]. Então elas fiavam, cardavam e teciam. Minha tia tinha um tear. (...) elas ensinavam a gente porque nós queríamos fazer também. Elas teciam muito!

Lembro do tear, do barulhinho do tear... A gente tinha que tirar água do povo, ajudar a lavar louça...

O meu avô quando matava porco, vaca, a gente ajudava a limpar, a fazer linguiça. Eu lembro até hoje! Envolvidos em tudo, todo mundo, a família toda ali. Ia fazer queijo, a gente ia fazer também. Todos juntos. (...) Eles plantavam. (...) Até lembro do dia que foram matar uma vaca, a gente ficou louco! Imagina hoje você falar para as crianças... Porque era assim: chegava, dava um tiro e pronto! A vaca caía e aí começava a limpar, destrinchar tudo. E eu penso: “- Meu Deus, imagina a gente ver isso hoje, deixar os filhos da gente ver isso, a gente morre!”.

Naquela época, tinha o porco... tirava tudo, fazia linguiça. Eu depenava galinha, imagina! E nossa, tudo nova, tudo criança, adolescente. Porque quando fiz doze anos e vim para cá [*Curitiba*], as coisas foram mudando, né? Então quando voltei para lá com dezesseis [*anos*], já estava tudo mudado.

Para nós acho que [*o processo de adaptação a Curitiba*] foi mais tranquilo porque sou muito comunicativa, então vai para escola, já faz amigos... (...) Em Goiânia ou em Curitiba, a semana era mais ou menos igual. Férias e finais de semana, que lá a gente estaria junto da família, mas dia de semana era estudando, trabalhando... (...) O meu irmão do meio é mais reservado, então ele talvez tenha tido um pouco mais de dificuldade de fazer amizade; o meu irmão caçula já não. Mas engraçado, já naquela época era muito claro a diferença de menino e menina. Na minha família isso era muito. O meu avô era muito, não dizer machista, mas era a criação dele, né? Mulher e homem, uns faziam uns serviços e outros outro.

(...) aqui comecei a dançar folclore com quatorze anos. (...) fui dançar no [*Centro Cultural*] Dante Alighieri, depois no Giuseppe Garibaldi. Nessa época a gente constituiu mais amigos, porque todo sábado era ensaio. Eu fiz uma amiga que os pais eram médicos e eles liam muito, eram muito cultos.

Comecei a ler e ouvir música, sou muito diferente da minha família nesse aspecto...(...) passava o dia inteiro na biblioteca lendo, estudando, amava! Quando meus pais se separaram, para mim virou [*uma*] fuga. Porque quando voltamos para Goiânia toda a casa que chegava o assunto era a separação deles. Não queria ir mais na casa de ninguém, fiquei meio imersa mesmo, em biblioteca e cinema. (...) Gosto de teatro, de música, de viajar... E sempre fazia sozinha! Então você veja,

com uma família tão numerosa... Hoje, na minha família inteira, falo que tenho um primo que é parecido comigo, os outros...todo mundo é diferente.

Fui para lá na Páscoa, cheguei e falei: "- Gente, tenho que ir à Procissão do Fogaréu!²²". Porque meus avós paternos moravam em Goiás e conheci a Cora Coralina. Sou apaixonada por ela! Já fui ao museu dela duas vezes, que é na casa da ponte. E adoro, tinha que ir. Daí todo mundo, ninguém achou de ir... (...) Veja, tanta gente, mas nisso somos muito diferentes.

(...) Eu tenho muito essa questão de apego emocional, afetivo com as coisas. Então lembro de vê-la quando eu era criança, porque ia muito para a casa dos meus avós paternos, que moravam em Goiás. O meu avô *[materno]* em Hidrolândia e meu outro avô em Goiás *[cidade de Goiás]*. Esse era um pouco mais longe, dá umas três horas e meia de ônibus. Ele tinha um restaurante lá.

E eu via a Cora, passando pela casa... mas assim a Cora era doceira, não era poeta! Naquela época ela era doceira, na cidade todo mundo a conhecia como doceira, ela se intitulava doceira, né? A poesia foi uma coisa que foi vindo, acho que nem ela se dava conta de que ela era poeta, porque ela brincava com as palavras, escrevia, é incrível a história dela!

(...) E me remete muito à minha avó porque acho que minha avó também era assim, sabe? Uma mulher forte. Embora que não era decidida igual a Cora, porque a Cora foi muito contemporânea, né? Foi para São Paulo, criou os filhos tal, voltou para Goiás e foi morar lá sozinha, foi fazer as coisas dela. Então acho que nisso não, mas assim aquela lembrança, aquela expressão... A expressão da Cora é muito parecida com a minha avó materna, a que não conheci, só por foto.

É engraçado porque tenho menos vínculos com a minha família paterna... Os meus avós eram muito queridos. A minha avó fez 90 anos agora na segunda-feira. Eu fiquei lá para o aniversário dela. Eles vão dar uma festa, mas não conseguir ficar *[para a comemoração]*. Os meus avós também eram analfabetos, mas tinham um restaurante. O meu avô nunca ninguém passou para trás! Eles não tinham aquele amor, não criavam vínculo com os netos, como o meu avô materno, então não tinha muita proximidade deles.

²² Procissão do Fogaréu: Tradicional procissão católica realizada anualmente na cidade de Goiás, na madrugada da quinta-feira santa.

Eu lembro de ouvir rádio na casa deles, mas não era como do meu avô materno. O meu avô *[paterno]* faleceu tem quatro anos. As minhas tias, que hoje são oito filhos vivos...eles são muitos unidos, não se desgrudam, estão sempre juntos, cuidam da minha avó (...) Nunca tive muito vínculo com eles, sempre tive mais vínculo com a família materna. Sempre que tinha que escolher, eu ficava com a família materna, eu e meu irmão caçula. O meu irmão do meio era mais com a família paterna.

Minha mãe tinha muito assim de mandar a gente de ônibus, a gente ia sozinho. Eu e meu irmãos, quatro horas de ônibus. Moravam na frente da rodoviária porque tinham um restaurante lá, então era conhecido de todo mundo! Pegavam e *[nos]* colocavam lá dentro do restaurante e a gente ficava lá. (...) mas era uma relação mais assim... apegada, mas não como com a família materna.

[Meus avós tiveram esse restaurante] por muito tempo, não me lembro quanto, mas foi muito tempo. Acho que o tempo que moraram lá em Goiás, eles tiveram. (...) ficava na frente da rodoviária, todo mundo conhecia.

A gente ficava no restaurante, ajudava o meu avô a trabalhar, a servir... ia brincar com os primos. Sempre os primos juntos também, era uma característica! Brincava muito, todo mundo junto. Então sempre foi muito bom! Acho até às vezes que é muito da questão da mãe e do pai, não sei... A minha mãe tinha sempre essa coisa de falar muito para gente, da família, dos irmãos. E o meu pai não falava tanto e como ele estava sempre viajando...

Acabei criando um vínculo maior aqui. Talvez por parecer mais o meu avô, a minha avó, que era o universo que eu gostava mais porque era muito amoroso. O meu avô paterno não tinha essa coisa do vínculo. Era neto e avô, mas não tinha aquela coisa...(...) o meu avô materno, tudo girava em torno dele.

[Quando] os meus pais se separaram, mamãe ficou sem contar para ninguém, por que primeiro ela tinha que contar para o meu avô. E como naquela época era muito difícil ir para Goiânia, então só quando ela foi e contou para o meu avô e ele deu a benção para ela, tipo: "- Já que não tinha o que fazer, tudo bem eu autorizo!", aí a mamãe contou para as outras pessoas (...). Era um respeito, ninguém podia saber antes do meu avô e tinha que ser ela que contava. (...) E as pessoas se guiavam muito por como ele iria reagir. A minha mãe acho que sofreu mais por pensar o que o meu avô iria achar, do que por ela mesmo. A hora que ele disse tudo

bem, daí ela respirou. É que é questão de tipo, decepção. Ela ia decepcionar o meu avô, ela sofria muito com isso.

Mamãe viveu por meu avô, que era o pai e depois *[que]* se casou, saiu da casa do pai para a casa do marido e viveu pelo marido, meu pai. Era tudo exatamente como meu pai queria, ele era rei dentro de casa. Chegava, era dois pedaços de frango para ele, um para todo mundo. Era dois copinhos de iogurte para ele, um para todo mundo. Era tudo assim, do melhor para o pai, que era o provedor. Então isso era muito forte dentro da minha casa.

Mamãe sempre trabalhou, mas com trabalho manual, sempre foi do lar. Ela gostava de fazer as coisas. Na época que trabalhou com *[uma]* família, ela buscava a roupa, alinhavava, arrumava, mas sempre em casa. Uma ou outra vez que ela trabalhou em uma confecção, mas a gente já tudo adulto.

(...) Meu pai nunca foi de fazer as coisas, era sempre mamãe que fazia tudo. (...) O sair dele, o sair de perto que possibilitou ela enxergar que ela teria que fazer e minha mãe é muito corajosa! (...) A primeira vez que ela foi para Goiânia, colocou os três filhos dentro do carro e meu pai fez um mapa, pegou um guardanapo e escreveu para ela: "- Você vai passar por Ponta Grossa, tal, tal e tal..." E ela foi sem saber, de ter a menor noção de onde estava, foi dirigindo. A gente saiu às 4 da manhã e chegamos lá às 10 horas da noite e ela só com aquele mapinha com o nome das cidades. Não tinha celular, nada.

Meu pai é muito como meu avô paterno (...), de pensar cada um vai se virar, vai se cuidar. Isso é muito característica deles. (...) Ele era piloto, então tiveram épocas difíceis e épocas muito boas. Nessa época muito boa, lembro que meu pai comprou uma casa excelente, em um bairro lá, tinha dezesseis cômodos, era uma das casas maiores de lá. Éramos conhecidos por morar lá. Era na frente da escola que a gente estudava. (...) era uma época boa, mas sempre para nós foi tudo muito controlado.

Meu pai trabalhou no garimpo, ele era piloto na época, então ganhava muito dinheiro (...), mas para nós sempre foi aquele mínimo que era regrado. Acho que isso que me incomodava muito, que eu não criei muito vínculo com a família dele, porque eles achavam que o meu pai tinha obrigação com eles. Meu pai era o mais bem-sucedido da família, então achava que meu pai tinha obrigação de dar tudo que

eles queriam. E aí eu acho que isso era um contraponto, porque eu dizia: "- Poxa, falta dentro de casa e meu pai faz com que eles pensem que está sobrando!".

E eles achavam que tinha que dar e aí ficava naquilo depois, uns "chupins". E acho que isso acho que foi tirando um pouco da magia, daquela coisa, porque era sempre achar que estava junto porque queria alguma coisa, sabe? (...) Então eu não tenho muitos vínculos com eles. Não consigo chegar na casa das minhas tias lá e ter uma conversa. (...) Já a família materna só falta carregar no colo. É saber o que eu gosto de comer, daí você fala da questão da comida. As minhas tias são tipo "Ai ela gosta disso, vamos fazer para ela".

A mamãe sempre cozinhou o básico do básico. Na roça a gente tinha aquele arroz, feijão, a carne - quando matava o animal - e verdura. Mamãe cozinha isso, não gosta muito dessas coisas de: "- Vou ver uma receita e fazer!". Não é da mamãe isso, mas sempre aquela coisa bem-feita. Lembro do meu avô, dele matar porco, vaca... eles faziam aquelas latas, fritavam a carne, colocavam nas latas e mandavam para as filhas e filhos. Quando tinha carne era a carne que meu avô tinha mandado, porque a gente passou muita necessidade, de não ter o que comer.

Quando a gente se reúne, se lembra. A gente comia muito mingau de fubá, porque não tinha leite. Teve uma época que meu pai era caminhoneiro, ficava viajando, mamãe ficava sem nada, então ela fazia mingau de fubá para dar para gente. Brinco com eles que até hoje eu gosto de mingau de fubá e o meu irmão diz: "- Pelo amor de Deus, me dê qualquer coisa menos mingau de fubá!". Quando estava incrementadíssimo, "estalava" um ovo ainda dentro do mingau, daí: "- Nossa, hoje tá chique!".

A questão da comida sempre foi muito bem-feita, mas o básico. E na minha casa sempre a comida, em maior quantidade era a do meu pai. E a nós quatro... se tinha lá só tantas almondegas, era do meu pai, a gente comia sem. "Porque ele vai trabalhar, ele provê, ele precisa estar forte", sabe?

Eu amo pamonha, então quando vou para lá eles já sabem. E lá em Goiás tem pamonharia. Igual pizzaria aqui, lá é pamonharia. Tem pamonha de tudo o que

você pensar! Com jiló, com garioba²³, com tudo! Eu adoro “à moda”, que é linguíça e queijo. Não sou muito de experimentar muita coisa, sou muito de: “- Gosto daquela, é aquela!”. Muita opção me dá uma agonia!

Lá eles têm muito isso de fazer muita comida, arroz, feijão, macarrão, verdura... Depois que vim para Curitiba aprendi a saborear um prato. Então hoje você vai lá e vai comer frango com polenta e é isso. Não tem *[que ter]* mais arroz, feijão, macarrão... Já o mineiro não, o mineiro tem tudo!

Então não tem uma comida especial, porque é muito, *[tem sempre muita coisa]*! Mas, por exemplo, tutu de feijão eu adoro. Essa carne de lata que é frita, adoro. Das comidas assim a mais forte é o tutu de feijão. Lá tem muito pequi, é uma coisa que eles comem muito, mas eu não gosto. Frango com pequi, frango com quiabo. Milho, que adoro. É sempre comida assim em grande quantidade, mas básica. Nunca teve um prato da família. Sempre desse jeito: arroz, feijão, macarrão, mandioca...

Goiás, *[já evoca a associação com]* pamonha. Eu gosto muito da região, da vegetação... Tipo Goiás é um lugar que tem muito cupim. Olha o tipo, né? Por conta do solo tem muito cupim. E eu acho bonito as árvores retorcidas... O sol de lá é diferente. Eu adoro tirar foto, então sempre que vou para lá eu fico tirando foto das árvores... porque parece que aquele sol só tem lá, aquelas árvores só têm lá. E de fato, né? É muito diferente daqui! O cupim só tem lá! Daí é tipo: “- Cheguei em Goiás!”, sabe? Agora comida mesmo, aí é o tutu, que é muito forte, a carne de lata e a pamonha.

[A carne de lata] é um hábito mais de região que tem sítio porque tem que fazer para conservar a carne. O leite com açúcar e farinha foi uma coisa que tomei por muito tempo, até crescida já, adolescente, a gente tomava. Com farinha de mandioca ou farinha de milho, mas a farinha de milho era mais chique. Hoje não consigo mais tomar o leite da vaca porque ele é forte.

Eu tenho um tio materno, irmão da minha avó, tem uns noventa e poucos anos, mas super saudável, super lúcido, faz academia... Ele tem fazenda e ainda hoje tem as caixas dos filhos na roça. Ia todos os sábados lá, agora por conta da saúde *[vai]* menos... as pessoas que ficam na fazenda fazem as caixas dos filhos,

²³ Gabiroba: Planta de origem brasileira, cujo nome vem da língua guarani e quer dizer, árvore da casca amarga. Possui frutos adocicados, geralmente no período entre outubro a dezembro.

com a fruta da época, o leite para a semana, o queijo para semana, a carne para a semana. Aí traz as caixas, chega em casa... Ele mora em um apartamento que tem uma “edicolazinha” e deixa *[as caixas]* lá, cada filho vem e busca a sua.

Deus me livre de deixar comida no prato! Isso é um hábito que tenho ainda hoje e trabalho muito comigo. Como pouco, já coloco pouco, mas se eu coloquei eu não consigo jogar fora, então não gosto que ninguém faça o meu prato. Eu tenho pavor de jogar fora.

Antes com meus filhos *[quando eram mais novos]*, eu pegava um prato, pedia mais dois, dividia aquela comida para gente comer. Não era por falta do dinheiro, mas porque tinha pavor de desperdiçar aquela comida. Se eu pegasse dois pratos, seria jogado metade fora. (...) Desperdiçar comida é uma coisa que eu não consigo! Isso é muito do meu avô.

Se colocou um pedaço de bolo no meu prato que eu não gosto de comer, aí meu Deus! Como vou sofrer de dizer para você que não gosto. Hoje adulta ainda consigo dizer para você: "- Não, não consigo, não desce". Eu criança ia comer inteiro porque não podia desperdiçar. A falta da comida, né? Então a gente comia até o final. Valorizava muito a comida, desde quem preparava, o tempo que ficava com aquilo... então não tinha isso de: "- Não gosto disso!", imagina que alguém se sentava lá na mesa do meu avô e falava isso... Nunca!

Essa família da mamãe é tudo assim ainda! Por isso que eu digo, acho que é o filho que traz isso, né? Porque eu trouxe isso para os meus. É muito forte: “- Coloca pouco no prato, come tudo que colocou, não desperdiça”. Era dar valor à comida. Até porque na roça era a própria pessoa que vazia tudo. Meu avô que tirava leite, *[do qual]* já se fazia o queijo, matava o porco. Tudo aquilo dava muito trabalho, imagina que você vai e desperdiça.

Agora, acho que nunca viraria vegetariana porque fui criada em um espaço que a gente tinha na carne um alimento que dava energia. Dava “graças a Deus” por ter a vaca, o porco... E era tão natural dizer que eles eram feitos para dar alimento para gente. Não era: "- Ai, coitadinha da vaca que vai morrer!". Não, era uma cadeia alimentar.

Não tinha desrespeito naquilo, pelo contrário, você estava lá dando graças à Deus por ter aquela vaca, por ter aquele porco para você se alimentar, para alimentar sua família. Hoje como pouca carne, pouquíssima carne, não sou muito chegada. A minha mãe não é *[muito chegada também]*, meu avô comia pouco...

Mas era assim, de gratidão por ter. Porque, por exemplo, o avô tinha que comer bastante proteína para trabalhar um dia inteiro na roça.

(...) Eu tenho muitos amigos vegetarianos e até pergunto para eles o porquê, mas é tudo muito vago né? Porque vejo que hoje é mais modismo, é tudo muita moda. Então vejo que tem muitas pessoas que "agora a moda é ser vegano", mas você não tem um porquê, sabe? Ainda que falem: "- Ah, coitadinho do boi, sofre, não sei o que lá..", mas a gente que vivia na prática via que não tinha desrespeito pelo animal. Tanto que te falo, via matar vaca assim: chegava com um revólver na cabeça e pá, matava ali e ela morria. E não via desrespeito, era uma necessidade, era um animal para você sobreviver, então era diferente a leitura.

(...) Porque hoje a gente vive um mundo muito... é tudo descartável, né? Isso é muito ruim, a gente perde muito. Estamos vivendo uma linha de produção que dá medo! Daqui a pouco pegam a gente e jogam fora porque "passamos do prazo". (...) A minha bisavó, segundo meu avô, era índia. Então eles naquela época até diziam "que foi pega no laço", usava-se muito essa expressão. Não sei é por isso, mas tinha esse valor a tudo. O meu avô vendia coisas, ia receber, era tudo no "fio do bigode" como dizia, na questão do respeito. Nunca que alguém chegava para comer e não tinha nada para comer, dava-se um jeito, onde comia dez, comia vinte! Era muito diferente.

(...) Aqui por conta da própria etnia, o pessoal europeu fez com que o curitibano fosse mais frio. Entendeu? Porque não os vejo frios assim por não gostar, vejo naturalmente pela descendência. Mas lá... Goiânia, tudo mineiro, eles são muito afetuosos! Você chega hoje, amanhã você já é parente. Hoje é vizinho, amanhã você já é parente, está em casa, já leva um bolo, já fica para o café! A cidade tem muito disso. Aqui já não, vejo que as pessoas são mais reservadas. E muito pela cultura do europeu né? As pessoas serem mais reservadas. Não vejo como: "- Ai, são mal-humorados", vejo que é cada um na sua, mais reservado.

O clima [*me remete muito ao estar em Curitiba*]! Cheguei em Curitiba é esse clima frio, úmido, tudo molhado, as paredes escorrendo... É muito forte isso. (...) A família é tudo, vivo aqui pelos meus filhos. Curitiba para mim é a casa, o lar. Lá [*Goiás*], eu vou e estou a passeio. Aqui é o lar. Aqui é tudo que construí, que vivi. É que lá tem essa coisa do aconchego, do emocional. Até eu te falar que aqui é o lar,

mas eu tenho essa coisa lá também, que parece que quando eu chego lá estou em casa. Tanto tempo depois, mas parece que eu estou em casa.

Aqui tem essa coisa de comer um prato. Você está comendo um macarrão com carne moída ou você está comendo polenta com frango. Não gosto de desperdício, né? Então, por exemplo, não gosto muito de ir para Santa Felicidade²⁴ porque acho muito desperdício. Muito caro, muito desperdício, não gosto daquela produção em massa...

Nesse aspecto, gosto de restaurante menores, que faz o prato para você. Embora a gente não consegue ir direto porque é caro, mas acho legal que a comida é feita para você, com carinho, pensando em quem pediu aquele prato. Sempre gostei disso! Eu nunca gostei daquela coisa feita em massa.

Esses *fastfoods* eu não gosto, parece que é impessoal. Eu gosto daquela coisa que é feita para mim. Só que eu não tenho assim uma coisa que é especial. Engraçado que você falando daí eu fico me remetendo né? Eu nunca tive uma coisa que é assim "Ai, mas é essa daqui que eu amo, que eu adoro e tal", sabe?

Eu vou te falar que a minha relação com comida nunca foi muito... Por exemplo, quando eu falo em pamonha eu lembro da minha família se reunir para fazer pamonha. Eu lembro das minhas tias ralando o milho, delas cortarem o dedo, de arrumarem... Eu lembro todo o processo, então acho incrível! Mas agora, a pamonha mesmo, eu como uma. Todo mundo come um monte, eu como uma. Com muito, muito *[esforço]* assim vou comer duas. Eu penso que me lembra mais o estar junto, não só comer, sabe? Só que é o sabor que te remete à.

Aqui *[Curitiba]* não tenho uma coisa que eu... Tentei gostar do barreado, mas não gostei muito... Esses tempos atrás, a última vez que fui e comi um barreado diferente. Eu fui em um restaurante e tinha um barreado já com farinha. Não sei se de repente foi do dia anterior que sobrou e misturaram, mas colocaram a farinha no barreado, ficou esquentando ali e aquela farinha cozinhou. Estava uma delícia! Agora o colocar da farinha crua, aquele negócio para você comer... não gosto, não sei...

(...) Para mim o estar ali, à mesa, é união, é o bate-papo, é a conversa. O que *[se]* come é um detalhe. (...) Mineiro também, você tem que comer tudo que eles

²⁴ Santa Felicidade: bairro de Curitiba/PR conhecido por suas características influenciada pelo fluxo migratório de italianos à cidade. Concentra grande número de restaurantes sendo divulgada turisticamente como um dos polos gastronômicos da cidade.

põem [à mesa]! Mas eles põem tanta coisa, que algo você vai querer. Goiás, muito me lembro pão de queijo também, mas pão de queijo é mineiro. É uma coisa também que é bom. Eu adoro queijo. Banana maçã eu adoro e lá na roça tinha essas coisas... a gente comia muita fruta. Fruta era a sobremesa. Então manga, banana, laranja... as frutas que tinha no sítio.

O cheiro da manga... Eu tiro o cabinho e fico cheirando. Me remete ao sítio na hora! Na feira, eu tiro o cabinho assim, aí fico cheirando... Nossa aquilo... O cheiro é uma coisa! A gente subia muito no pé de manga com os primos, brincava muito no pé de manga. Tudo que ia fazer era no pé de manga e [como] tinha muito pé, a gente estava sempre lá. E a fruta era o nosso doce de hoje. O chocolate, [que é o] doce de hoje, antigamente era a fruta. Então a manga, meu Deus do céu! Quando eu tiro aquilo lá, é muito bom. E Goiânia tem muito pé de manga na beira da rua, da estrada, tem bastante.

(...) A minha relação com a comida é poder me alimentar. Eu gosto do momento do alimento para estar junto. (...) O que o alimento vai fazer é me alimentar, não dispõem muito de expectativas. A expectativa era a reunião. (...) Minhas tias faziam muito doce. Doce de banana, de mamão... Eles pegavam e aproveitavam tudo! Era doce do pau de mamão, doce de mamão, doce de não sei o quê, faziam doce de tudo. Doce de leite... E não tinha nada de desperdício!

Hoje tenho preocupação com isso... A gente não janta mais, aí você faz o almoço e não janta, no outro dia às vezes: "- Ai, não quero comer aquela comida mais". Eu tenho muito dó disso aí, sabe? Desse desperdício. Porque antigamente não existia, daquele arroz faz um bolinho... Cozinheira antigamente era cozinheira porque ela tinha que ter uma criatividade assim...

Esses dias eu fiquei pensando, eu fui a mesma onda. Meus filhos, por exemplo, não vão dizer assim "Ai quando a minha mãe faz aquele prato", porque não tem esse vínculo com a comida. Eles podem dizer "Ai a minha mãe faz uma lasanha deliciosa", mas não aquilo de "Ai, quando a minha mãe...", sabe? (...) O prato é um detalhe.

Não sei se você assistiu um filme chamado "Como água para chocolate"²⁵? É tão lindo... Ela [Tita, personagem principal] está triste e vai fazer comida para o

²⁵ Como água para chocolate: Filme mexicano lançado em 1992, dirigido por Alfonso Arau, o roteiro foi escrito por Laura Esquivel, baseado em seu romance homônimo.

casamento do homem que ela queria se casar, então chora e todo mundo que come o bolo chora. Eu acho que é muito lindo. Queria ter esse vínculo maior com a comida, mas acho que para a gente sempre foi tão difícil... Por exemplo, se a minha mãe colocasse um prato para mim, mignon ou um caldo de fubá, eu daria o mesmo valor porque sei que ela lutou para prover aquilo, sabe? Então nunca tive essa coisa... Eu não gosto de restaurante. Tipo, me incomoda pagar caro em restaurante para você comer o que poderia comer *[em casa]*. (...) Então, você veja, acho que é o estar junto. Fazer, mas não o quê. Mas eu sinto muito quando vejo, principalmente esses filmes, das famílias em volta daquele doce ou prato que todo mundo ama, eu sinto falta porque não tive...

O meu é o estar junto, os abraços, os beijos... O que comia era detalhe. Hoje vejo muito isso, por exemplo, essa geração que está vindo é o "comer, comer, comer, comer...". Eles querem: " – Ah, onde nós vamos?", "Mas é um lugar que tem isso, que tem aquilo? Se não nem vou!". Não vai pela pessoa, vai pelo que vai comer. Isso me incomoda, não gosto.

E acho que passei isso para as crianças também, porque para eles o que colocar na mesa está ótimo, come feliz. Mas o estar junto, isso é uma coisa que não abro mão! Isso de um come lá e o outro aqui... não! É aqui! Eu não gosto de colocar televisão nesses cômodos, porque acho que é o momento de estar todo mundo junto. (...) Vai fazer comida? Cozinha está todo mundo junto. A cozinha perto da sala. Eu gosto de casa pequena porque parece que está todo mundo aqui, participando da mesma conversa. Mas o quê *[vai se cozinhar]* é um detalhe.

Sempre fui mais gordinha. O meu pai tinha muito de falar que eu estava gorda. (...) Nunca fui do tipo de comer demais, mas nunca fui magrinha. Até mesmo quando adolescente. Não era gorda, era mais cheinha que as magrinhas da minha época. Mas isso sempre foi um problema para o meu pai. Então eu tive essa coisa com a comida também, não podia sentir prazer, porque não podia comer muito. Então vejo que isso também pode ter influenciado. (...) E a falta né, a falta da comida. A gente nunca reclamava, sabe? Nunca reclamou para a minha mãe. Ficamos muito tempo só com ela, meu pai viajando. Então o que colocava na mesa ninguém questionava se era só isso, se não tinha outra coisa. Nada! Era aquilo: coma e coma calado!

Minha mãe fazia muito galinhada, uma delícia! Eu não gosto muito de morder em osso, mamãe sempre colocava com osso. De morder aquele osso me dava um... Hoje se mordo o osso assim, já tiro o apetite, não tenho vontade. Fazia galinha e mamãe ficava com o pescoço. Eu morria de dó dela! Meu Deus, quem que chupa esse pescoço e está feliz? Mas mamãe adorava! Pé, pescoço... Para mim era uma tragédia, eu dizia: "- Meu Deus que pobreza!" Como é que gosta desse pé, gente? Não tem como!

Não se reclamava sobre o que tinha e mamãe sempre dizia: "- O que colocar na mesa é o que vamos comer!". Ninguém almoçava sozinho. E meu pai é muito rígido também, ninguém conversava durante o almoço. Almoçava todo mundo junto e só saía da mesa quando ele deixava. Então com o meu pai também era um momento muito disciplinar, não podia nem conversar. Eu lembro que pensava: "- Agora que é um momento para conversar porque ele quase nunca estava em casa". Não, era só depois que todo mundo terminava de comer e daí a gente conversava, mas era muito do que ele estava a fim de falar, daí já dava a hora de todo mundo sair. Meu pai sempre foi muito severo nessa parte. Eu ficava triste (...). *[Era todo mundo]* calado, mudo.

(...) *[isso]* de estar junto, de alegria, de valorizar o que tem... *[veio muito da família materna]*. Acho um desespero quando meus filhos reclamam: "- Só tem isso? Não queria isso para comer". Acho pavoroso. É o que tem, come feliz. (...) Eu lembro muito do meu avô nessas horas... Do quanto era importante a gente acreditar.... Tanto que para mim é muito importante as pequenas coisas.

(.) No livro do meu amigo ele remete a essas coisas, as coisas simples, que valem a pena. O cheiro... Um cheiro de café faz a gente até andar mais devagar para sentir aquele cheiro. E isso é legal! O cheiro do café é uma coisa que me remete muito a minha infância porque me lembro do meu avô. E para você ver, eu não bebo café. Mas o cheiro... Porque na casa do meu avô era café dia e noite. E ele bebia muito! Me remete a ele, sabe? Torrando, coando café. Nossa aquilo era maravilhoso.

O cheiro do fumo também me lembra meu avô. Minhas tias ficavam loucas com ele! Por que ficava tudo preto, né? Então minhas tias se incomodavam, não era higiênico. Daí as vezes ele limpava o nariz sujo também. Mas era um vício que ele tinha. E elas não tinham coragem de falar para ele, era muito respeito.

Eu lembro do doce de manga... E é doce de manga verde. Porque as minhas tias faziam e sempre se lembravam de mim. Sabe aquela coisa: "- Ah, vou fazer para tal pessoa!". Fazem até hoje. Tinha o doce de banana também que quando eu ia na casa dos meus tios, que é tio-avô também. Vivi muito tempo lá na casa dele porque ele tinha muitos filhos. Só que todos eram mais velhos que eu, tem a idade do meu pai, mas adorava ficar lá com eles. E sempre tinha o doce de banana! Todo mundo comia, comia, comia e dava para todo mundo. Você vê como para mim está relacionado a comida com o ter para todo mundo? Do compartilhar, comer junto...

Esses dias eu saí com um amigo meu, fomos pegar um *brownie*, daí sugeri de pegarmos um só e eu pego uma colherada. Vamos comer juntos, quero essa coisa do partilhar aquilo. Isso eu acho uma coisa muito gostosa. Não só do partilhar o *brownie*, até porque a gente não ia conseguir comer inteiro e não vamos desperdiçar.

Esse arroz com frango que minha mãe fazia, sempre foi feito na casa dos meus avós. Com açafrão. Esse açafrão me lembra muito minha infância porque tinha em tudo. Macarrão com açafrão, arroz com açafrão... Macarrão com açafrão é até hoje. Eu fui à Bahia e comi macarrão com açafrão. Eu falei: "- Nossa, esse macarrão amarelo tem açafrão, né?". Porque o açafrão era uma coisa que também dava na roça.

Uma coisa que eu também comia muito era o inhame. O Inhame é uma raiz também e a gente comia com açúcar. Mamãe sempre dizia que era depurativo do sangue, faz bem para pele, faz bem para não sei o quê. A gente comia muito inhame por dizer que era bom, que fazia bem, tem que comer.

A gente tinha o hábito de assar queijo. Porque queijo tinha todos os dias, todas as horas! Então a gente comia queijo ralado com açúcar, pensa! Queijo ralado com açúcar... Depois quando mais velha, mamãe fazia uma sobremesa que era banana frita com queijo e açúcar. Era a sobremesa da gente, tudo com açúcar! Docinho tinha que ter açúcar. Ela fazia e a gente pegava o queijo e assava na chapa do fogão a lenha. Nossa, muito bom! E comia com açúcar também!

E lá em Goiânia é açúcar cristal, não tem refinado. O refinado era muito mais caro e incomum. Hoje tem no mercado, mas também é muito caro e as pessoas consomem mais o cristal. O hábito de consumir o cristal permaneceu e ele é bem mais saudável. Lembro de um tio que era caminhoneiro, ia para as viagens e trazia

saco de açúcar refinado. A gente comia puro! Porque achava a quinta maravilha do mundo. Pensa que coisa horrível! E eu lembro de ter bolota de açúcar, da gente pegar aquelas bolas e comer. E lembro do sabor... Para você ver que coisa louca.

(...) Sempre junto, independente do que for. Tem um bolo e cinco pessoas, corta o bolo para cinco. Tem quinze, vai cortar esse bolo para quinze pessoas. E todo mundo feliz, cada um vai pegar um pedaço! A gente chupava muita cana, porque tinha cana na roça. A minha tia fazia chupeta da cana, amarrava em um cordão e amarrava no pescoço da gente. Ficava com aquela chupeta de cana de açúcar preta, suja e depois ainda chupava porque faltava comida, então ficávamos chupando cana. Cana eu adoro! Cheguei lá [*em Goiás*], minha tia: "- Você gosta de cana!" e já foi descascar para mim bonitinho. Me deu um saco de cana... Daí eu, meu irmão, meu sobrinho e sobrinha, juntos com o saco de cana, comendo. E aí lembramos da chupeta de cana! Mas você veja, sempre para todo mundo, sempre com todo mundo.

Era muito legal, muito bacana, mas sempre a questão do agradecer o que tem! É uma coisa que me incomoda dos meus filhos falarem que estão com fome. Eu digo: "- Você não está com fome, a gente não sabe nem o que é sentir fome! (...) A gente sente vontade de comer". Então posso estar com vontade de comer, de chegar aqui, aquele povo comendo... se estou sozinha parece que o comer... Agora se tem uma pessoa que está junto, conversando, sempre para mim a conversa vai ser mais gostosa do que o que estou comendo. Às vezes nem vou perceber o que estou comendo. Mas o cheiro para mim é muito forte... Da manga, das flores, do café...O cheiro para mim é muito forte, traz tudo né? Me remete a tudo, eu gosto muito!

"Sorvete de menta.

Principalmente em Petrópolis.

Que foi a primeira vez que eu provei,
em uma sorveteria, junto com meu pai.

Ele: Ah experimenta.

E eu gostei. Até hoje é o que eu peço."



3.4 NARRATIVAS REGIÃO SUDESTE

Cecília

Meu nome é Cecília, tenho 25 anos. Nasci em 1994 no Rio de Janeiro, capital. Morei lá até os meus seis anos, depois disso me mudei para Petrópolis e morei lá um ano mais ou menos. Daí depois me mudei para Niterói. Tudo isso dentro do Estado do Rio. Morei em Niterói mais uns dois anos e vim para cá [*Curitiba*] aos 8 anos, mais ou menos. Moro aqui desde 2002. Meu pai era bancário, por isso todas as mudanças. Mas quando a gente se mudou para cá, ele deu um basta: "- Chega, não aguento mais mudar toda hora!" - e daí a gente ficou. Ele mudou de profissão, era formado em direito e voltou a exercer. Gostamos muito da cidade e não quisemos mais voltar.

(...) A minha família, a maior parte, é do Rio mesmo e continua lá. Quando a minha avó, mãe do meu pai, se aposentou, ela veio morar para cá com a gente. Mas ela faleceu já faz bastante tempo, pouco depois que veio para cá. De início, quando a gente se mudou, tínhamos por hábito ir para o Rio todo feriado, todas as férias. Eu passava todas as minhas férias lá.

Ah! A minha avó depois que se aposentou, saiu do Rio de Janeiro, capital, e foi para Rio Bonito, que é na Região dos Lagos. Quando eu ia nas férias, ia direto para Rio Bonito! Passava no Rio de Janeiro, capital, só para visitar madrinha, essas coisas, mas era mais passagem. Hoje, quando vou para lá é final de ano só, no Natal. A gente vai direto para Arraial do Cabo. É um hábito que a gente tem já faz alguns anos, tem uns sete anos. Uma semaninha, no máximo, a gente vai para Arraial do Cabo. Mas a família da minha mãe tem casa em Saquarema, que é uma outra praia lá do Rio. E daí a gente, antes desse hábito de ir para Arraial, a gente ficava em Saquarema. Dividia Rio Bonito e Saquarema, que é perto, então é tranquilo.

Parte da família do meu pai, a família que ainda é viva, mora em São Paulo. O meu pai tinha a mãe dele e um tio no Rio e os outros tios todos em São Paulo, mas agora eles foram para Portugal, porque a minha avó era de lá e eles também são de lá, então eles se mudaram.

A minha avó [*materna*] nasceu em Rio Bonito, que é meio interior. Daí foi supernova para o Rio de Janeiro, capital. Na época foi trabalhar como empregada

doméstica. Aí conheceu o marido dela (o pai da minha mãe), se casou lá e ficou. Ela trabalhou em várias coisas. O meu avô faleceu em um acidente de carro, ela [avó materna] era supernova. E então na primeira oportunidade que teve, depois da aposentadoria, voltou para a cidade natal. As irmãs delas, a maior parte, moravam lá. A mãe [dela] morou lá até falecer também. E [minha avó] está lá até hoje.

(...) Ela [avó paterna] se aposentou, daí meu pai é filho único, então ela quis vir e ficar perto da família. Ficava uma parte aqui, outra em São Paulo. E hoje a maioria foi para Portugal.

O meu pai trabalhava em banco. Então quando a gente morava no Rio de Janeiro, capital, ele ficou um tempo morando na região serrana e voltava no final de semana para o Rio. Daí a gente foi todo mundo para a região serrana, ali em Petrópolis. Ficamos mais quase um ano lá e então o mesmo fluxo... Ele trabalhava em Niterói durante a semana e voltava ao fim de semana. Daí fomos para Niterói.

Foi nesse mesmo esquema para cá. Ele ficou seis meses trabalhando durante a semana aqui [Curitiba], voltava para o Rio no final de semana para ficar com a gente. Domingo à noite retornava para cá, morando em hotel. Daí viemos todos nós de lá para cá, ficamos dois meses em um hotel aqui do centro, até encontrar uma casa e fazermos a mudança completa. (...) A gente mora no [bairro] Alto da XV desde aquela época. Sempre moramos no mesmo lugar, mesmo apartamento. Desde que viemos para Curitiba é o mesmo.

(...) Sou a mais velha, minha irmã tinha 2 anos [quando se mudaram para Curitiba]. É praticamente curitibana, mas tem mais sotaque carioca do que eu. Não sei, acho que ela é mais influenciada pelo meus pais, assim...

Eu me mudei muito, né? E nunca gostei muito porque eu mudava muito de colégio, então para mim, como criança, era meio difícil todas essas mudanças. Ficava mais ou menos um ano em cada colégio, nem isso às vezes. Chegava na metade do ano, tal. A adaptação não era muito fácil. A gente tentava pelo menos fechar o semestre para nos mudarmos. A minha irmã foi para a escola só aqui já, então essa parte da adaptação para ela não influenciou. A minha mãe largou o trabalho dela, até hoje não trabalha (...). Mas para mim nunca foi muito legal assim, nunca foi uma coisa que eu quisesse.

(...) A princípio eu achava que *[a mudança para Curitiba]* ia ser igual: "Tá, mais uma mudança". Só que depois a adaptação foi mais difícil. Depois que entrei na escola, achei mais difícil. Porque até hoje eu me incomodo muito com a questão do sotaque. É o que mais me incomoda. (...) O comentário das pessoas sobre o sotaque. Porque não sei, sabe? Estou falando uma coisa normal, é só mais uma forma de falar! Eu acho muito engraçado isso, porque curitibano fala: "- Não, eu não tenho sotaque". Sabe esse tipo de posicionamento? Sempre me incomodou assim. Meu apelido era "xxxxxxxxxxxxx" *[imita o som do sotaque carioca para X]* quando era criança. Acho que começou entrar álgebra na escola. Então por mais que, com o tempo eu fosse me enturmando, assim, ainda não era... Não era meu ambiente, digamos assim.

(...) Ao mesmo tempo, quando eu vou para lá *[Rio de Janeiro]* eu também não sou de lá, porque as pessoas marcam meu sotaque daqui. Aí parece que você fica em um limbo, tipo "eu não sou de lugar nenhum". (...)É, você fica meio sem identificação. Não me identifico, né? Acaba que eu não me identifico com lugar nenhum. (...) porque eu sei que não sou curitibana, tenho muitas divergências. E ao mesmo tempo, eu não me reconheço mais carioca, porque foi uma coisa muito antiga parece. Se me largar lá no Rio hoje, eu não sei de nada.

[sobre as memórias do Rio de Janeiro] Praia! Por mais clichê que possa parecer, mas é. Eu me lembro de sei lá... meu pai adorava pescar, daí às vezes a gente acordava super cedo, porque a praia era mais vazia e ele ia pescar. Eu adorava! Praia, sol, o calor assim... são as coisas mais marcantes.

(...) E o que me marca muito também, é - mas daí já não é nada clichê -, é aquela entrada. Porque na maioria das vezes eu vou de carro. É muito raro ir de avião até porque vai a família toda, então compensa muito mais ir de carro. Então sabe aquela entrada bem cinzenta da cidade, tudo pichado? Isso para mim é muito Rio! Tipo realidade assim... O cheiro de maresia talvez...

Não *[traz uma sensação ruim]*... é um reconhecimento um pouco distante, tipo nostalgia. Sabe aquele viaduto ali do *[campus]* Politécnico para *[Rua]* Mariano Torres? Aquilo para mim é a cara do Rio, sabe? Essas vias assim, por cima de rio. Túneis é muito Rio de Janeiro. Coisas que não tm aqui, né? Do percurso assim...

[Rio Bonito] é uma cidade bem pequena. É tipo Região dos Lagos, mas sem praia. É perto de Cabo Frio, Búzios... Só que não tem praia, tem cachoeira. E é bem cara de interior! Lá^, eu acho, é mais em relação a minha avó [materna], a casa da minha avó que eu lembro. Talvez, sei lá, passeio a cavalo, coisas assim. Tem tipo um sinaleiro na cidade só! (...) Quando eu era pequena, era muito grudada na minha avó. Então ir para lá, era estar com a minha avó. Era uma coisa que eu queria muito, curtia muito, mas pela minha avó, não pelo lugar. O lugar eu não gosto muito, não tem nada de atrativo.

A minha avó pintava pano de prato e era uma coisa que eu adorava fazer junto com ela! De passatempo a gente pintava pano de prato. Eu ficava vendo TV, assim “jogada”. A minha avó gosta de uns programas tipo Ratinho, sabe? Umas coisas de vó, assim? Daí eu ficava sempre com ela. Tinha a cachoeira que era gostoso, às vezes ia com meus tios. Banho de mangueira... E daí a casa da minha avó antes tinha bastante árvore... Aí, tinha um pé de acerola incrível! Eu amo acerola, azedinha né? Nossa, saudades daquele pé de acerola!

(...) Meu tio tinha uns cavalos, que ficavam em um terreno separado. Não tinha nenhuma construção. A gente ficava andando por ali. A casa da minha avó tinha um quintal grande, mas era uma casa do interior. Uma casa bem antiga, não era nada demais. Lembro que tinha galinheiro, eu pegava os ovinhos da galinha, adorava! Tinha uma cachorra. (...) Nessa época eu tinha uma prima só. A gente fazia bastante coisa juntas nessa primeira fase, na casa da minha avó. A gente ficava brincando mais no quintal. Aqui eu moro em apartamento, sempre morei em apartamento.

(...) Acho que como sempre foi na casa da minha avó que eu ficava em uma casa com quintal. Para mim é muito ligada a férias, sabe? Então, quando tenho um quintal assim... até, por exemplo, quando aluga casa de praia, sabe? É sempre casa. Então esse espaçamento mais horizontal parece mais de férias, que não tem que acordar cedo no dia seguinte, não tem que trabalhar... Mas eu curto morar em apartamento, não me imagino morando em casa. Pelo dia a dia, até questão de segurança, tudo...

Ela [avó materna] cozinhava, mas sempre foi saudável. Ela tem algumas coisas muito típicas dela que é o doce de banana, a banana frita e a rabanada, que ela tem a maior paciência para fazer aquela rabanada, sabe? Deixa bem sequinha.

Quando ela vem para cá, não precisa ser Natal para ela fazer a rabanada. (...) Esse conjunto [*de pratos*], principalmente a rabanada e o doce de banana. (...) Ela sempre teve plantação de tudo... Maracujá eu lembro que tinha bastante, chuchu... Tinha uns moranguinhos que a gente plantava junto. Tinha várias coisinhas assim.

(...) É até engraçado porque eu sou carioca, mas não como feijão! Tipo: "- Ai que carioca fajuta, não come feijão, como assim? E a feijoada?". E eu "- Pois é gente...". Mas não como nenhum tipo de feijão, não gosto muito de grãos em geral. Lentilha e grão-de-bico eu até como, mas nenhum tipo de feijão. E desde que sou muito criança, eu não consigo, é uma coisa que parece que trava...

Mas no geral, comida eu como o básico, mas sou meio curiosa. Uma coisa diferente eu topo experimentar, mas não quer dizer que eu vá gostar. Por exemplo, japonês [*comida japonesa*] eu não curto muito. E sou uma pessoa que quando gosto de alguma coisa, vou comer aquilo para sempre, sabe? Meu namorado até brinca comigo, que por mim eu vou nos mesmos restaurantes, tipo "*ad eternum*" e ele quer sempre ir em coisa nova. Para mim é tipo "ir pelo certo"... Daí tem até um restaurante árabe que amo, o Armazém Califórnia, não sei se você já foi, ali no centro. Ele tem um prato do dia, né? Fui lá uma vez e eu comi um *makloub*. Eu achei incrível! E aí fui lá outras vezes, esperando por esse prato e não era. Eu amo [*comida*] árabe, vou e como o combinado então, mas sabe? Eu sempre crio a expectativa daquele prato que eu gostei.

A família do meu pai é bem portuguesa, "beeem" portuguesa. A minha bisa fazia um arroz de polvo! Ela tinha umas comidas bem diferentes assim, que para mim é muito o Rio. Ela faz também um *risotto* de coelho, que era o almoço de domingo. O *risotto* de coelho, ou esse *risotto* de polvo, ou bacalhau... Umas coisas assim. (...) Minha bisavó e minha avó vieram de Portugal, depois da Segunda Guerra [*Mundial*]. Minha avó não tinha muito sotaque, ela veio para cá adolescente, mas minha bisa morreu com sotaque forte. Então a questão da comida portuguesa é bem forte! Só o feijão, que todo mundo da minha família ama e eu não gosto. Tutu de feijão, todo mundo ama, feijoada...e eu desde criança nunca curti muito.

Agora, lá [*Rio de Janeiro*] para mim é sinônimo de açaí! Porque aqui açaí é supercaro e super "gourmetizado" e lá não. Tem em cada esquina um açaí, que

você pode por tudo que quiser em cima e é maravilhoso! A gente sai daqui no final do ano já pensando no açaí de lá. E é muito melhor o açaí de lá, muito mais gostoso! É uma coisa que a gente já vai pensando daqui. E peixe, lembrei! Peixe em geral lá é muito mais barato e mais fresco do que aqui. Então um camarãozinho, sei lá... minha avó adora fazer namorado²⁶. É muito bom! Peixes e açaí a gente já sai pensando.

[O açaí em Curitiba] nem tem gosto! Não sei se eles não botam xarope... Não sei como funciona. E fica uma coisa aguada aquele açaí, tudo caro, não dá para colocar nada de acompanhamento. Lá no Rio toda esquina tem várias opções, tem bastante barraquinha que vende, principalmente na praia. E tem também estabelecimento, mas é estabelecimentozinho que vende só açaí.

É que também meu parâmetro é a praia e a cidade da minha avó. É como se fosse uma sorveteria, mas só de açaí, que você se serve por quilo. Lá tem um *buffet* de complementos, de calda, essas coisas... Você escolhe o tamanho do copo que quer de açaí e se serve dos complementos. Noventa por cento dos lugares que serve açaí no Rio é assim! É que aqui também não tem tipo sorveteria. Tem umas super tradicionais, tipo a do Gaúcho, aquela Formiga e aquela Quebra-Gelo, e o resto são mais sorveterias *gourmet*, que é outro esquema.

Tem várias coisas que descobri aqui [Curitiba] porque a maior parte [da vida] eu passei aqui. Uma coisa que achei muito legal e que lá [Rio de Janeiro] não tem, é, por exemplo, polenta. Eu não gosto de polenta, mas lá para eles quase não existe esse hábito de comer polenta e é uma coisa parecida com angu, então para mim foi um pouco diferente. Todo mundo, quando eu falo, fica: "- Nossa você não gosta de angu, nem de polenta. Que menina chata!" - e eu: "- Ai, não gosto...".

Mas aqui uma coisa muito marcante para mim foi esse hábito de fazer massa fresca, macarrão, essas coisas. Das pessoas aqui, várias que conheço tem esse hábito. E eu achei muito legal. Lá não conheço, não tem muito. Lá no Rio acho que a influência maior é dos portugueses.

Ai, sou péssima para isso [cozinhar]... porque minha mãe cozinha muito bem, daí acho que fico me "escorando" nisso. Preguiça, né? Ela cozinha já. Sério, às

²⁶ Namorado: Nome pelo qual o peixe da espécie *Pseudopercis numida* é popularmente conhecido.

vezes eu chego cansada do trabalho em casa e eu abro a geladeira e tem um queijo, daí eu só pego um pedaço de queijo e vou dormir! Nem um pão eu faço! De cansada às vezes, e bem, de preguiça de mexer na cozinha.

(...) Strogonoff! É o meu favorito acho. Tipo quando ela *[mãe]* sabe que eu tive um dia difícil, que às vezes a gente conversa, daí chego em casa e tem um strogonoff me esperando. E é muito o modo da minha mãe me agradar, a comida. Porque ela adora cozinhar e ela sabe das coisas que eu gosto. Eu amo strogonoff, amo moqueca de peixe. Às vezes quando estou muito cansada, não estou tendo uma semana muito fácil, chega o final de semana tem um desses dois.

(...) O strogonoff eu acho que é uma coisa muito comum, fácil de fazer. Foi uma das primeiras comidas que eu aprendi a fazer, uma das poucas que eu sei fazer. E que acho que minha avó fazia também, acho que era meio que um ponto comum... E lá no Rio, por exemplo, aniversário, casamento, essas coisas: "- Ai, vamos fazer um strogonoffzinho". (...) Com uma batinha palha... E minha mãe fala que eu pareço uma pedreira comendo strogonoff, que eu misturo tudo assim *[faz gesto com a mão imitando garfo mexendo na comida]*, parece que o pedreiro está pegando e amassando a parede! (...) *[por isso]* eu gosto de comer strogonoff em casa.

(...) Só minha mãe *[cozinha]*. Minha irmã gosta de fazer bagunça. É tipo: "- Ah eu cozinhei, agora você lava a louça!", - daí ninguém quer que ela cozinhe porque tem comida até no teto depois! (...) *[Além do strogonoff]* Bife com batata frita. Tipo *nuggets*. Sabe umas coisinhas bem besteirosas? Ou tipo, brócolis. Adorava brócolis! Que chamavam de florzinha: "- Tem que comer a florzinha!"

(...) Lá no Rio não é tanto assim e aqui parece que tudo é: "Ai vamos fazer uma pizza. Vamos pedir uma pizza". E no Rio, não sei...acho que o equivalente lá para reunir seria o churrasco, talvez? Não sei se depende um pouco do círculo de pessoas. (...) *[O hábito da feijoada no Rio de Janeiro]* é muito forte, real! Sábado... aniversário: "- Vamos fazer uma feijoada para o aniversário de fulano!"

Eu gosto de morar aqui *[Curitiba]*, não me vejo morando em outro lugar. Questão de comida, talvez eu me identifique um pouco mais, porque é mais quente parece. Lá no Rio é muito calor, então tipo comida italiana, você não tem muita vontade. Lá eu prefiro uma salada, é mais fácil comer coisas mais leves. E aqui

parece que pede um molho, quatro queijos, lasanha... São coisas que não comia lá, que aprendi a comer aqui.

Lá as coisas também não são tão organizadas parece. Por exemplo, o churrasco daqui e o de lá. Lá a gente brinca que todo mundo come a maionese e a farofa só. O churrasco e a carne ficam prontos séculos depois! Aqui não, parece que é mais “regradinho”, tudo fica pronto mais junto. Não sei bem, porque também quando era criança meus pais não comiam carne, então não sei quanto isso não me influenciou. Eles até comiam um pouco de peixe, mas o resto não. Não sei se era algum tipo de religião... Eu era criança, estudava o dia inteiro no colégio nessa época, e lá falavam: “- Não, mas ela tem que comer carne! Não pode”. Porque como meus pais não comiam, eu também não comia.

(...) Aqui a gente come muito mais [*carne*]. Acho que quando é muito calor, não dá tanta fome assim, então você come umas coisas mais frias. Aqui, quando você come salada, você prefere que seja “refogadinha” e lá não.

Eu amo sol. (...) Viajo muito a trabalho. Sou arquiteta e a gente faz projetos para o Itaú e tem agência no Brasil inteiro. E nossa! No interior de São Paulo eu desmaiei de tanto calor! Eu fui para São José dos Campos uma vez e desmaiei na rua. Porque é um calor abafado né? Porque no Rio é calor, mas venta. (...) Por exemplo, eu fui ao Nordeste e estava 27 graus... Até essa questão da comida... Eu fui para o Nordeste e todo mundo: “- Não, você vai passar mal comendo a comida daqui, tem que ir ao shopping comer um *fastfood* assim” E eu queria ir e comer a comida de lá! E todo mundo: “Não, você não vai conseguir!”. Ai que exagero! O máximo que eu consegui comer foi uma tapioca. Não me deixaram, acho que por causa do tempero.

(...) Eu amo coentro! E o pessoal aqui não gosta! Eu acho que sobre tempero, o pessoal daqui é mais fresco. Alho e cebola têm muita gente que não gosta. Principalmente alho. E o pessoal lá no Rio adora, usa muito! Coentro no peixe, a gente usa muito e eu adoro! E aqui o pessoal é super contra coentro. Acho que uma das coisas muito presente no Rio são os peixes, no geral, que é muito mais acessível, mais gostoso, mais fresco do que aqui. E é algo que quando a gente vai para lá, a gente consome muito. Isso da carne, né? A gente só come peixe quando vamos para lá.

(...) Um espaço que eu considere meu? Claro que tem, por exemplo, a minha cama. Que é um lugar que eu pego meu livro, ninguém fala comigo. Estou ali na minha bolha, sem ninguém falando do meu sotaque. É cada coisa que a gente escuta, né? "- Ai, o seu R está errado!" - quando você é carioca. Oi? Quem é você?... Mas acho que me acho em lugares silenciosos e sozinhos talvez... Não sei se é bem uma resposta essa "minha cama" (...) Mas, por exemplo, quando eu estava fazendo faculdade eu adorava ir na biblioteca da Reitoria, porque moro ali perto. Mesmo eu estudando no Politécnico. Sabe quando você sente que a coisa não está fluindo? Eu ia para lá, uma mesinha, um corredorzinho e estava bem para mim. Passava a tarde inteira, conseguia me focar no que eu precisava. Talvez esse fosse o meu lugar naquele momento também. Acho que depende do momento. (...) Mas eu tendo a associar a lugares relacionados a silêncio. (...)

[Uma memória gustativa é o] Sorvete de menta! Principalmente em Petrópolis. Que foi a primeira vez que eu provei, em uma sorveteria, junto com meu pai. Ele: "- Ah, experimental!". E eu gostei! Até hoje é o que eu peço.

"Ah, acho que a minha avó.
Eu acho que quase tudo,
a base disso tudo veio dela.
Ela fazia a minha lancheira e mandava
suco de tamarindo,
que é uma coisa que eu lembro
dela também. Mandava
bolachinha de nata e tudo."



Carlos

Meu nome é Carlos, tenho 30 anos, vim para Curitiba em 2006 para estudar. Fiz o vestibular e passei na UFPR em Engenharia Elétrica. Isso tem mais de 13 anos. Acabei me formando, aí já consegui um emprego aqui. Trabalho em uma empresa de pesquisa na minha área, voltado para as empresas de energia elétrica no Brasil. Trabalho lá há uns oito anos. Entrei lá como bolsista, sai, voltei como estagiário e desde lá já são oito anos. Me formei e continuei lá.

Sempre morei aqui na região [*bairro Cristo Rei*]. Quando estudava no Politécnico [*campus*], morei no [*bairro*] Jardim Botânico durante um ano. Quando vim para cá morei em um pensionato, onde tinha bastante gente de vários lugares do Brasil. Depois no segundo ano me mudei para um apartamento perto e fui ficando...

Nasci em uma cidade que chama Capinópolis [*Minas Gerais*]. Meus pais moravam em Uberlândia, porque minha mãe é de Capinópolis e meu pai é de Uberlândia. Na época que nasci meus pais moravam em Uberlândia, só que nasci em Capinópolis porque minha avó morava lá; meus pais não estavam muito bem, foram para lá e acabei nascendo lá. Depois que a gente se mudou para lá, morei lá uns dois, três anos e a gente se mudou para uma outra cidade perto. Por causa do emprego do meu pai precisava de uma cidade um pouco maior.

Nos mudamos para uma cidade chamada Ituiutaba, com 100 mil habitantes e lá foi onde cresci mesmo, onde eu tenho mais ligação, apesar de hoje Curitiba ser a cidade que eu morei mais tempo na minha vida. Meus pais permanecem ainda lá. (...) O restante da minha família são todos dessa região ali. No caso, se você pegar o mapa de Minas, que tem aquele bico ali, é como se fosse Capinópolis - Ituiutaba - Uberlândia. Ituiutaba fica mais ou menos no meio, a uns trinta quilômetros de Capinópolis e cento e vinte quilômetros de Uberlândia. Então lá é mais ou menos a mesma cultura, a mesma influência.

Tenho dois irmãos. O irmão mais velho, que mora aqui em Curitiba também, e um irmão mais novo que está morando em Foz do Iguaçu [*Paraná*]. (...) Meu irmão mais velho veio um ano depois, em 2007. (...) A família do meu pai é uma família bem grande, de sete irmãos. Já a família da minha mãe é menor, só tem uma irmã. Menor, mas a gente sempre foi mais próximo da família da minha mãe,

principalmente falando de comida, é onde toda minha influência vem, que é da família da minha mãe, de ser mais próximo e a comida ser melhor também.

Porque o meu pai é de uma família bem grande, né? E ele era o segundo mais novo. Acabou que os pais dele já eram mais velhos, já estavam em um outro ritmo quando a gente nasceu. Da família dele nós somos os netos, primos mais novos. Então acabou tendo uma distância... Por exemplo, acho que a sobrinha mais velha do meu pai é mais velha que a minha mãe! O meu avô se tivesse vivo hoje teria quase cento e dez anos. É uma diferença bem grande!

Como também a cidade da minha avó e a cidade onde a gente morava era mais próxima, sempre tivemos mais contato. Todo final de semana ia almoçar lá. As férias a gente passava sempre na casa da minha avó, sempre com ela. Tinha férias lá e ficava um mês. Meus pais deixavam a gente lá.

Meu tio, que é casado com a irmã da minha mãe, tem uma fazenda e teve uma época que eu ia todo final de semana para lá. Saía da escola, pegava o ônibus e ia lá para cidade da minha avó, para no outro dia, no sábado, ir para fazenda e ficar o dia inteiro na fazenda ajudando ele. Então é onde a gente sempre teve mais contato.

Minha avó ia para minha casa e ficava lá. Minha avó, meu avô... Meu avô sempre ia lá. Ele era sapateiro, ia para nossa cidade para comprar material para trabalhar. Então sempre teve um contato mais recorrente, enquanto a família do meu pai ia lá de vez em quando, uma vez por mês, Natal, Ano Novo passava junto, mas o contato mais frequente foi com a família da minha mãe.

Eles [*avós maternos*] moravam na cidade. (...) A casa deles não é muito grande. É uma casa de dois quartos, uma salinha, a cozinha quase do tamanho da sala... É uma casa antiga, que era da minha bisavó na verdade. A minha avó cresceu lá. Minha bisavó eu não conheci, só conheci o meu bisavô. A minha avó continuou morando lá, a casa ficou com ela. Só que é uma casa com um terreno bem grande, então no fundo sempre teve árvore com fruta: goiaba, caju, coqueiro, tem uma mangueira bem grande, banana... Então, é na cidade mas sempre teve galinha, eles criavam. A gente cresceu brincando lá, subia nas árvores...

E a minha avó trabalhou sempre cozinhando, ela faz doce até hoje! Faz “quitanda”, como lá a gente chama rosca, pão de queijo, biscoito de polvilho... Ela sempre tem coisa para vender! Doce de fruta, de compota... doce de goiaba, doce de leite, doce de figo...

Essa é a maior conexão que eu tenho com a comida, é dela, desse período. Tanto que várias coisas que... Que eu sempre brinco que tem coisas que ou a gente cresce comendo, ou a gente não aprende a comer! Por exemplo, bucho, pequi... Não sei se você conhece pequi... Minha avó nunca gostou desse tipo de coisa, nunca fez. Já o meu pai gosta, por conta da família dele. Mas minha avó nunca cozinhou isso, então eu não gosto, minha mãe não gosta.

De comida, ela sempre fez muita comida e sempre que tinha alguma coisa que a gente não gostava, tentava fazer um jeito da gente comer. Como o quiabo, por exemplo, eu não gostava muito, mas ela fazia o quiabo, aí as vezes colocava com arroz. Então ela sempre foi estimulando a gente a comer de tudo. Minha mãe também, às vezes tinha alguma coisa que: "- Ah não gosto de tal coisa" - minha mãe sempre fez e cada um que cuide do seu prato.

[Dos pratos que me fazem lembrar minha avó...] A parte de doces de frutas... tipo ela faz um doce de goiaba, que vi em poucos lugares esse doce. Lá na região você até acha, mas é muito difícil de encontrar porque é um pouco difícil de fazer. Você pega a goiaba, descasca ela, corta no meio, tira as sementes e usa só aquela "carne" mesmo da goiaba. Então é um negócio que lembro dela fazendo... Ela pegava cortava as goiabas todas, colocava em um tacho para fazer, jogava o açúcar e aí gente ficava roubando as goiabas com açúcar e ela ficava brigando com a gente. Pegava como se fosse "conchinha de goiaba", enchia de açúcar e comia.

Pão de queijo, que é uma das especialidades dela. Acho que dela é mais marcante esse doce, o pão de queijo, a pamonha... Pamonha ela sempre fez! Na verdade, comi poucas que não foram dela. Pé de moleque, que ela faz com leite e rapadura, uma mistura assim que fica bem bom.

O que mais? Canjicada, que a gente chama, que é igual a canjica aqui com milho branco, tudo, só que ela faz com coco ralado... tem algo em particular que me lembra ela. Ela fazia uns bolinhos de coco bem bons. Lá a gente chama de mãe benta ou de bolinho, que é um bolinho de coco. Também tinha um bolo de mandioca, com coco ralado, bem gostoso...

Ela fazia para vender, fazia para gente, era o dia a dia dela. Diminuiu, mas até hoje ela sempre faz um pouco, daí vende um pouco... Se pedir também faz por encomenda ou para gente. Quando vamos lá, ela sempre pergunta: "- O que você quer comer?". A feijoada também que ela faz é boa!

Dos *[pratos]* que peço... faltou também sobre o que ela faz, o charuto, igual o árabe, mas charuto de repolho. Charuto é um dos que eu peço para ela fazer! Charuto, feijoada, a canjicada às vezes peço também... Quando tem época, pamonha também porque gosto bastante. Angu de milho, que é salgado. Ela pega o milho verde, cozinha ele salgado. É um dos que eu peço, que gosto bastante. Curau de milho...

Minha mãe *[também]* cozinha. Acabou que ela evoluiu um pouco, cozinha coisas diferentes da minha avó. Ela cozinha muito bem também, mas a culinária dela já mudou bastante! Cozinha algumas coisas que a minha avó cozinha também, mas gosta de cozinhar outras coisas. Ela não é tanto de fazer a parte de doce, doces de frutas. Sabe fazer, mas não é uma coisa que ela faz. Não sei se porque ela sempre pega com a minha avó e não tem necessidade. O que ela gosta de fazer são alguns bolos... o bolo de banana que ela coloca a banana no fundo com açúcar, daí a massa por cima e assa. Esse é um que eu gosto bastante da minha mãe!

Minha mãe faz algumas coisas típicas de Minas, mas gosta de uma cozinha mais diferente. Fazer molho, fazer algumas comidas diferentes... Por exemplo, rosca e biscoito, ela já não faz tanto igual a minha avó faz. Ela é mais de cozinhar comida para o almoço, para a janta, fazer esse tipo de comida. Ah, ela faz um arroz com linguiça muito bom! Aqui não fazem acho, é uma linguiça caipira, mais temperada, mais artesanal, aí frita e faz com arroz. É uma coisa que eu gosto bastante de comer! Molho de tomate para macarrão. É que ela cozinha completamente diferente, minha avó praticamente sempre faz a mesma coisa. (...)

A minha tia, irmã da minha mãe, também cozinha bastante e muito bem! Ela é mais de fazer feijoada... Também não é muito de fazer doce, não é a especialidade dela. Minha tia sempre cozinha na minha avó. Então minha mãe, minha avó e minha tia... sempre as três cozinhando e comendo a comida das três. (...) só minha avó que cozinha para fora.

(...) Eu tinha um conhecido aqui *[Curitiba]*, irmão desse tio meu que tinha fazenda, o conheci porque ele ia lá visitar os pais dele, eu estava lá junto... Acabou que ele me ajudou quando vim fazer o vestibular. Fiquei na casa dele, levou a gente na prova e tudo, mas depois que eu vim mesmo para morar nunca mais o encontrei, não tinha muito contato. Encontrei ele pouquíssimas vezes desde que praticamente

me mudei para cá. Acho que foi só quando fui me mudar, que meu pai veio para cá ajudar e ficamos lá e depois na minha formatura.

No começo, como eu vim para cá com dezessete anos, tem toda aquela ansiedade, tudo. Eu vim antes, tinha arrumado um pensionato e aí quando estava vindo, falei para minha mãe que aquele lugar não era muito bom... Então ela veio comigo para acharmos um lugar para eu morar. Acabou sendo um pensionato aqui perto. Ela ficou uma semana aqui para ver se estava tudo certo...

A adaptação foi muito boa porque no pensionato tinha muita gente de fora, que estava na mesma situação, então comecei a fazer alguns amigos. Foi uma adaptação fácil, o processo não sofri tanto assim. Claro que eu ia para lá [*Minas Gerais*] uma vez por semestre, então tinha essa questão. Normalmente eu ia uma vez no meio do semestre, nas férias de meio de ano, depois no meio do semestre e fim de ano. Ia umas quatro vezes para lá e nas férias de final de ano ficava dois meses. No começo foi mais difícil, mas como eu tinha mais amigos aqui acabou ficando tranquilo.

Hoje eu aprendi a gostar de Curitiba. (...) Pra mim acho que o mais difícil foi o clima, o tempo ficar fechado, frio e isso até hoje me impacta, mas já aprendi a conviver. Frio por muito tempo, eu começo a ficar irritado, mas segue a vida. E as pessoas, os curitibanos assim... também foi um impacto grande, a [*falta de*] abertura das pessoas... só que com o tempo acabei que conheci bastante gente de fora que mora aqui e sei lá, outras pessoas na mesma situação, acabamos montando nosso grupo de amigos. (...) Mas acho que o mais me impactou foi isso porque em questão de família sempre fui mais desligado, de estar longe. Minha mãe sempre brigou comigo porque eu não ligava muito para casa, passava um mês sem dar notícia, daí ela sempre ligava brigando comigo! Então família não foi um ponto crítico.

O clima [*em Minas Gerais*], seja qualquer estação, é completamente diferente! Eu estou indo para lá de carro, de ônibus, sempre quando atravessava certo ponto, que ainda pega o interior de São Paulo: "- Ah, estou chegando em casa!". A vegetação, o clima é um negócio bem marcante. De comida, com certeza! Ter sempre pão de queijo, que é uma coisa que a minha família come muito. Minha avó, qualquer hora que você chegar, ela faz um pão de queijo. Se não tiver congelado, ela faz na hora e assa.

[*Essa sensação de “estar chegando em casa”*] está mudando. Na verdade, mudou porque quando fui para Alemanha fazer intercâmbio, o ano que eu fiquei lá

meus pais mudaram de casa, compraram outra e se mudaram. Então a casa que eles moram hoje já não é uma casa que tenho uma lembrança afetiva porque nunca morei lá. Então a casa em si não é um lugar que eu tenha uma lembrança: "- Ah meu quarto!". Agora é só a casa dos meus pais e quartos de visita. Não é um lugar que eu sinta: "Essa é a minha casa". Isso ajudou já a construir esse sentimento de hoje eu sentir que aqui é minha casa mesmo. Quando me casei acabou que desvinculou também esse senso de lá é minha casa.

Sai de lá 30º graus, chega aqui está 12º graus! No caminho você já vê as nuvens: "- Ah, estou chegando em casa!". Querendo ou não as pessoas, a forma que as pessoas são. Lá você vai em um lugar, começa a conversar com o garçom, daí já começa a brincar, a receptividade é bem diferente. Quando você chega aqui, a galera já está mal-humorada, você já sabe que chegou! Acho que o que me marca mais é isso *[sobre o estar em Curitiba]*.

Me adaptar, eu me adaptei assim *[a comida de Curitiba]*... mas uma coisa que para mim é comida com pouco tempero, aqui quase não se usa pimenta em nada! E lá, minha família usa bastante, sempre cozinham tudo com pimenta! Minha mãe sempre usou muita pimenta, minha avó também. Tanto que minha mulher tem alergia a pimenta, toda vez que vamos para lá a gente avisa: "- Cuida aí". Aí faz um pouco sem pimenta para ela. A parte de tempero aqui, de ser uma comida "sal, alho e cebola". Ninguém gosta de colocar um pouco de coisa a mais, seja pimenta ou qualquer outra coisa! Essa comida para mim é uma comida mais sem gosto. No geral, né? Claro que tem restaurantes que a comida é boa, melhor, mais elaborada. Mas essa parte de ser uma comida mais sem gosto, sinto que é uma comida mais sem identidade também, tem pouca coisa que você fala: "- Ah, comida do Paraná!".

A única coisa que eu ligo é o pinhão, que lá não tem. É uma coisa que eu aprendi a gostar. A carne de onça²⁷ também, é uma coisa de Curitiba na verdade, que eu gosto. Deixa-me ver o que mais me lembro de comida daqui... Barreado, que é regional e é bom, mas para mim é um pouco superestimado, *[é como]* uma carne de panela.

²⁷ Carne de onça: Prato típico de Curitiba/PR, encontrado principalmente no cardápio de bares. É preparado com carne bovina crua, com cebola e outros temperos. E servida acompanhada de broa.

A costela é uma coisa que aprendi a gostar, desses “costelões”²⁸ que tem aqui. É uma lembrança que tenho de quando vim para cá a primeira vez, prestar vestibular. O irmão do meu tio levou a gente no Costelão que tinha perto da casa dele e falou que era típico daqui. Então é uma lembrança que eu tenho muito boa! Lá [*em Minas Gerais*] a gente não come costela. Churrasco lá você nunca vai ouvir ninguém falar: “- Ah, vamos fazer um churrasco com costela!” E é algo bem do Sul aqui, do Sul inteiro. Isso é algo que me marca bastante em relação ao churrasco aqui no Sul, que é bem diferente, principalmente de gostarem de costela, costela de chão... tudo isso aprendi a gostar e gosto bastante. O Costelão eu vou até hoje, de vez em quando, saindo do trabalho a gente vai lá.

Uma coisa do churrasco aqui do Sul... Tem um amigo meu que a família dele é de Santa Catarina e vim para Curitiba por causa dele, porque a família da mãe dele é de Santa Catarina e a gente estudava junto lá em Minas e ele: “- Vamos embora lá para o Sul! Vamos fazer vestibular lá em Curitiba!”. Aí a gente veio, fez o vestibular aqui, eu passei e ele não passou; eu vim e ele ficou lá. Depois ele veio e foi para Joinville [*Santa Catarina*], ficou um tempo e voltou para Minas. (...) Lá em Minas quando você vai fazer um churrasco é à tarde, noite inteira! Compra carne, vai assando, picando, todo mundo vai comendo e fica aquilo, contínuo. E vai tomando cerveja, fazendo churrasco e dura a noite inteira. Aí quando todo mundo está cheio, espera e assa de novo. E aqui já foi diferente. O tio dele [*do meu amigo*]: “- Vou fazer um churrasco para vocês!”. Aí o tio dele foi lá, acendeu a churrasqueira, começou a preparar, colocou a carne. E nada de sair carne! A carne boa ele tirava, mas não servia. E foi, foi, até que ele assou tudo, sentou todo mundo para comer, daí todo mundo come e pronto, acabou! Isso me marcou um pouco quando vim... Às vezes sai um aperitivo, mas depois assa um monte de carne, daí todo mundo se senta.

Tem arroz, maionese... maionese lá é outra coisa que é muito difícil fazerem, já aqui todo churrasco tem maionese de complemento e lá é mandioca, uma coisa que eu sinto falta também. Lá no churrasco normalmente é mandioca cozida, o vinagrete e a carne e aqui é normalmente a maionese, que eu aprendi a gostar. Hoje

²⁸ “Costelões”: Os Costelões a qual Carlos se refere são estabelecimentos em Curitiba/PR na qual o prato principal é o churrasco de costela servido junto a acompanhamentos com maionese, salada, polenta frita, arroz e outros. Funcionam geralmente com um valor fixo por pessoa e muitos funcionando 24h.

churrasco com maionese eu curto também! Tem essa diferença, que se senta, aí todo mundo vai almoçar.

(...) Lá [*Minas Gerais*] normalmente fazer um churrasco é uma reunião de amigos. Então é se juntar e ficar conversando, é para passar [*tempo*] junto. E aqui é um pouco mais: "- Ah, vamos almoçar!", daí almoça e tal. É mais a comida e lá digamos que é mais o social. [*Essa é a*] minha impressão. Outra coisa é: a gente está aqui agora e decide fazer um churrasco, todo mundo se levanta e vai ao mercado, compra e começa a fazer o churrasco! Aqui já é algo mais: "- Ah, vamos fazer um churrasco sábado", é um evento mais social, tem uma formalidade no geral. Eu vejo, por exemplo, meu chefe: "- Ah, vamos fazer um churrasco hoje", ele já fica vamos fazer semana que vem ou daqui duas semanas. Enquanto lá é: "- Vamos fazer um churrasco agora", já vai ao mercado comprar tudo, acende a churrasqueira e começa o churrasco!

Para mim depende, [*minha relação com a comida*] geralmente tem dois momentos: tem o dia de "comer para se alimentar", principalmente quando comia muito no R.U. [*Restaurante Universitário*] durante a faculdade, que é um restaurante digamos assim... é sobrevivência, ir lá comer e pronto! No dia a dia, o almoço não me importo muito... mas tem dias que: "- Ah, hoje quero comer alguma coisa boa! Quero comer algo que me lembre de Minas!".

Sempre que vou [*para Minas Gerais*] trago coisas de lá: normalmente queijo, pão de queijo, doce da minha avó eu sempre trago de lá... Aí sempre congelo o pão de queijo e de vez em quando, descongelo e como. Tem dia que para mim tanto faz, mas tem dia que: "- Não, hoje quero comer uma coisa boa, comer alguma coisa que seja diferente, que me lembre também... fazer alguma coisa."

[*Cozinhão*] de vez em quando. A gente tem cozinhado mais, mas normalmente a comida da semana é para fazer uma marmita para levar para o trabalho. Um ovo cozido, uma salada... Mas final de semana, geralmente a gente pega um dia e faz alguma coisa mais trabalhosa, diferente. Daí vai lá, compra os ingredientes e faz.

(...) Meus molhos de cogumelo... cogumelo fresco que lá [*Minas Gerais*] não tinha tantos e aqui tem. Na verdade, eu comecei a cozinhar aqui em Curitiba porque lá nunca tinha cozinhado. Molho de tomate fresco... mas nada que seja muito

elaborado! Acaba sendo sempre algo diferente. (...) Normalmente algumas coisas que desde o começo *[sei como]* cozinhar. A família da minha esposa já é diferente. Eu brinco com ela que a ensinei a cozinhar e ela fica meio brava... Essas coisas também ela foi aprendendo. Lá, minha mãe e minha avó, por exemplo: vai fazer um strogonoff, aí frita alho a cebola, frita o frango, a carne tudo e depois faz o molho e coloca. Tem essa parte mais de fritar... A feijoada a minha avó frita toda a carne, aí tira, cozinha o feijão na mesma panela e depois coloca a carne, para a carne ficar sempre bem frita, ter mais textura, não ficar aquela carne cozida na água. Então essas coisinhas assim... mais tempero, com certeza... Outra coisa que eu posso falar que aprendi a comer aqui é palmito fresco, a gente faz bastante. Como lá não tem, eu levo para lá e faço assado.

[Sobre uma memória gustativa] Ah... acho que a minha avó. (...) Eu acho que quase tudo, a base disso tudo veio dela. Porque quando era criança, por exemplo, eu só comia a comida dela. E como eu só comia a comida dela, até lembro depois quando estudava em uma escola pública lá, ela fazia a minha lancheira e mandava tipo suco de tamarindo, que é uma coisa que eu lembro dela também, suco de tamarindo. Mandava bolachinha de nata e tudo! E tipo para mim que comia isso todo dia, queria comer a merenda da escola. E aí eu dava para uns dois moleques que brigavam para comer! Quando vim para cá também, eu comecei a trazer as coisas dela para cá tudo, as pessoas ficavam: "- Oh, que coisa boa!", mas para mim era normal. O doce dela era normal. Sempre vi, ia gente lá do interior de São Paulo comprar doce dela. Depois que eu vim para cá que comecei a comer coisa diferente, que vi: "- Nossa, realmente..."

"Polenta brustolada, polenta na chapa.

A gente faz a polenta a noite, janta ela, o que sobrar no outro dia,
faz no café da manhã na chapa do fogão.

Isso para mim não tem preço, uma das melhores comidas que eu tenho.

Desde os meus quatro anos de idade eu comia isso, então vem
com facilidade na memória."



3.5 NARRATIVA REGIÃO SUL

João

Eu sou João, nascido em Itapiranga, Santa Catarina. Me criei no município vizinho de Belmonte, onde minha família reside até hoje. Cidade interiorana, faz divisa com a Argentina. A base lá é agricultura. Eu me criei praticamente só na agricultura, tive todo meu desenvolvimento, tanto na alimentação, quanto na questão de produção, em cima de agricultura familiar. Nada de agronegócio e sem muita tecnologia.

A questão de estudo também era uma dificuldade, a gente tinha que se deslocar tudo a pé. Não tinha ônibus que levasse, meu pai não tinha carro, só foi adquirir carro um tempo depois. Lá eu aprendi toda a base de agricultura. Não tinha TV em casa, até meus 12 anos eu nunca tinha assistido uma TV na vida, não sabia o que era isso, era só radinho de pilha. E aí quando a gente começou a estudar em um colégio do município, um colégio maior, começamos a entender mais como era a questão de cidade e tudo mais.

Me formei na oitava série e resolvi, junto com meus pais, sair para estudar fora. A agricultura nesse período de 1997, 1998 estava bem difícil... Aí o intuito da família foi me colocar em um colégio de seminaristas. Eu vim para a União da Vitória *[Paraná]* onde tive quatro anos de estudo, completei meu segundo grau e um ano de pré-filosofia - antes de entrar para faculdade de filosofia, você faz um ano de pré-filosofia. Muita leitura, muito entendimento da bíblia..., porém, eu vi que não era para mim e resolvi sair no final de 2001.

Só que ao mesmo tempo não queria voltar para o interior, para o sítio. Eu já queria alcançar outros objetivos, mas sem conhecimento nenhum, que rumo que eu vou dedicar? Aí um ex-seminarista que estudou comigo e morava em Curitiba, entrei em contato com ele e vim para cá. Ele me hospedou por um período na casa dele, até eu achar um trabalho. Cheguei dia 31 de outubro de 2001.

Dia primeiro era véspera de Finados, dia 2, feriado de Finados, dificilmente você vai conseguir arranjar emprego nesses dois dias. Então foi uma correria total, eu ainda morando em Quatro Barras *[município da região metropolitana de Curitiba]*, tinha um deslocamento de uma hora e meia de ônibus de linha até chegar aqui no centro e depois fazer todo esse trajeto a pé aqui no centro, passando por vários

restaurantes, hotéis, em busca de um trabalho. Fiz toda a região de Santa Felicidade também a pé. Isso com 20 anos, sem conhecimento de ninguém, sem conhecer a cidade, praticamente passando fome, porque eu não tinha dinheiro para me alimentar na época.

No domingo eu descansei e aí na segunda-feira retornei para o centro de Curitiba e comecei de novo um longo trajeto para arrumar alguma coisa. Por volta de umas 11h da manhã eu passei em um restaurante e falei: "Esse daqui é o último, se eu conseguir maravilha, senão eu vou procurar outra coisa...". Aí aguardei a dona vir fazer uma entrevista comigo e ali ela me deu uma oportunidade de começar a trabalhar, me cedeu almoço, tudo isso. No dia seguinte eu já estava no restaurante para trabalhar, porém eu não tinha dinheiro para comprar roupas, expliquei toda minha situação para ela, ela fez um primeiro enxoval para mim no trabalho.

A dificuldade de vir de Quatro Barras até o restaurante para entrar 8h da manhã estava muito difícil, daí como eles tinham uma casa no [bairro] Tarumã vaga, sem alugar, eles me cederam a casa por um período: "Você fica morando aí, cuidando da casa até a gente alugar ou enquanto você trabalhar conosco". Isso para mim foi uma mão na roda. Aí eu conseguia ir às vezes a pé, não era tão perto, mas do Centro até o Tarumã eu fazia a pé para economizar.

O meu primeiro salário registrado com eles foi R\$ 175 reais. Era o salário mínimo no Brasil em 2001: R\$ 175. E eu consegui me virar com isso. Aí eu querendo fazer mais coisas, comecei a fazer alguns serviços extras no restaurante, hora extra, que consegui ganhar um pouco mais. Graças ali eu tive a oportunidade de trabalhar com gosto, fazendo tudo, desde a parte de limpeza, organização, abastecimento de geladeira, tudo... para a equipe pegar às 11h e estar tudo pronto, só servir os clientes. E no final eu também ajudava a organizar, limpar chão, abastecer geladeira novamente. Esse foi o meu trabalho até eu começar a parte de serviço, de atender cliente: tirar uma bandeja da mesa, servir um copo de suco... E daí eu fui ganhando gosto, os clientes começaram a gostar do meu trabalho e eu fui desenvolvendo e crescendo lá nisso.

Tudo isso gerou um certo ciúme na equipe antiga que já estava no restaurante, porque muitos clientes vinham ali para almoçar, principalmente da Caixa Econômica que tinha lá na frente e ainda existe ali. Eles vinham e solicitavam o meu atendimento. Eu ganhava caixinha, eles não ganhavam (os outros funcionários), isso começou a gerar alguns "entreviros". E aí por questões de

equipe, isso eu já estava há uns 3 meses e meio, quatro meses, a dona me chamou e falou "Olha, estou fazendo isso com dor no coração, mas eu preciso te mandar embora porque tenho uma equipe formada e está gerando algum ciúme, confusões aqui e ali e eu não quero perder minha equipe". E eu [*respondi que*] "Tudo bem, a senhora me ajudou no que pode, eu nunca esperava por isso e me ensinou muita coisa". Ela disse que ia me fazer todo o acerto certinho, me dar uma grana a mais até eu arrumar um outro serviço e que sabia que em breve eu ia arranjar um outro serviço.

E literalmente, eu saí do restaurante, fiquei uma semana sem trabalho, comecei a pensar novamente, liguei para os meus pais... sozinho em Curitiba, né? Não tenho nenhum parente aqui. Aí no oitavo dia mais ou menos que eu estava sem serviço, eu entrei em um restaurante oriental. Imagine, para quem veio do meio do mato, sem TV, comendo literalmente a comida da roça mesmo, entro em um restaurante oriental: peixe cru, algas, yakisoba, aquelas coisas todas, né?

E fiz a entrevista, me chamaram para trabalhar dois dias depois e ali fui desenvolvendo também um trabalho de *buffet*, fazia uma parte de almoço. Sempre com interesse, sempre querendo aprender mais e crescer, crescer, crescer. E os donos por serem orientais, eles gostam desse tipo de trabalho que você busca interesse, fazer cada vez mais, aprender cada vez mais. Aí eu fiquei por três meses no *buffet*, no quarto mês eles já me efetivaram no período da noite. Fazia dois turnos. No almoço ganhava R\$ 400 e com o período da noite eu dobrei meu salário. Imagina naquela época - 2001, 2002 -, isso era um bom salário. Para quem entrou ganhando R\$ 175, foi algo bem surpreendente.

E só fui ganhando espaço. Fiquei mais no período da noite, no almoço não vinha todo dia. Final de semana, que era quando dobrava o movimento, e à noite eu entrava todo dia para ajudar minha equipe. Atendimento, parte de mesa, como era a *la carte*²⁹, o trabalho é um pouco mais minucioso, né? Mas nunca deixei de aproveitar as oportunidades e aí nesse período, em um domingo, servindo um almoço, teve um empresário que veio lá e viu meu trabalho, meu atendimento e disse "- Eu vou abrir um restaurante em breve e quero conversar contigo".

²⁹ Serviço à *la carte*: Nesse sistema de serviço, os pratos já tem preço e porção definidos, e chegam empratados para o cliente. (FERREIRA, 2016)

Só para você entender meu período até esse restaurante: morando em Quatro Barras, de lá eu consegui morar em Tarumã na casa de um patrão que tive, que até hoje a gente conversa, virou meu amigo, e depois de lá eu tive que me virar e achar uma outra moradia, porque ele alugou a casa. “E aí? Aonde eu vou alugar uma casa ganhando R\$ 175?” Recorri à pensão... perguntei para um, para outro onde tinha uma pensão para morar e eles me indicaram um pensionato em cima do Gato Preto³⁰. E foi ali que eu me estabeleci depois da casa. Fiquei uns seis, oito meses mais ou menos, morando ali. Difícil para caramba porque é uma rua super movimentada à noite, rola muita droga, muita prostituição, tudo isso... E você trabalhando o dia inteiro, só queria chegar em casa e tomar um banho e descansar. E a confusão me acordava. Eu morava no quarto andar, no último. Aí eu comecei a aprontar alguma coisa para dispersar esse povo. Jogava ovo lá de cima, para tentar fazer com que essa galera fosse embora e eu tentasse descansar, nisso dava polícia... então foram uns meses um pouco conturbado.

Nessa oportunidade do empresário que falou que ia conversar comigo, eu fui fazer uma entrevista com ele, ainda morando em cima do Gato Preto. Ele gostou do trabalho e falou “Olha, daqui quinze dias eu tô abrindo o restaurante. Pode começar vir fazer o treinamento”. Aí expliquei a situação para o oriental, ele me dispensou em uma boa, entendeu a situação, mas ao mesmo tempo queria que eu ficasse.

Aí nessa eu pensei: “Vou ter que mudar de lugar, não vou conseguir trabalhar à noite e chegar aqui de madrugada e encontrar essa folia na rua...”. Trabalhava almoço e jantar. Saí dessa pensão e me mudei para outra melhor, umas quatro, cinco quadras de onde eu morava. Foi melhor, aí eu conseguia ir a pé para o trabalho porque era mais próximo. Todo esse tempo, o único trabalho que eu fazia com condução era o de Quatro Barras, os outros todos eram a pé aqui no centro de Curitiba.

No começo de 2003 eu entrei nesse restaurante. Um restaurante francês, aquela comida toda montada no prato, uma coisa esplendorosa, eu nunca tinha visto isso! Pensei “vai ser difícil trabalhar aqui, mas com força de vontade eu vou aprender. Vamos lá!”. E sempre buscando e graças a Deus eu consegui fazer o

³⁰ Gato Preto: Gato Preto, como segue sendo popularmente conhecido, é um “restaurante dançante” do município de Curitiba, localizado na região central da cidade e em funcionamento há aproximadamente 45 anos.

trabalho! Virei chefe de fila³¹, praticamente quase um *maître*³² do restaurante, em um ano e dez meses mais ou menos. Nesse período tive a oportunidade de começar a conhecer, provar vinhos, através de um amigo meu que até hoje vende vinhos, a gente se encontra de vez em quando. Ele falou: "- Tem curso de vinhos para fazer por aí, se tu queres a gente pode te ajudar, vamos te indicar". Ele viu que eu comecei a gostar do assunto, aí o próprio dono do restaurante começou a me incentivar mais, precisava também para fazer o serviço de vinho *[no restaurante]*.

Me inscrevi no site do Pão de Açúcar em um curso da ABS de São Paulo - Associação Brasileira de *Sommeliers*. Me deram o site, fui em uma *lan house*. Não tinha celular que acessasse internet na época. No período de um mês mais ou menos que foi a resposta da prova... Eu passei em primeiro lugar de quinze alunos e sem saber muito de vinho. Ganhei a viagem para fazer o curso em São Paulo e na Serra Gaúcha e nesse meio tempo continuei trabalhando à noite no restaurante.

Conclui o curso e na sequência, já saí mais ou menos empregado. A ABS e o Pão de Açúcar me direcionaram para fazer a venda, de *sommelier*³³ atendente, da loja do Pão de Açúcar no *[bairro]* Bigorrilho, que existe até hoje. Consequentemente eu pedi a conta no restaurante e fiquei só no serviço de vinho. Isso em 2003 já para 2004. Fiquei um período na Serra Gaúcha conhecendo o método de ser fazer vinho com as vinícolas.

Enquanto trabalhava no Pão de Açúcar, teve um período que começou a entrar em crise financeira e começaram a mandar funcionários embora, aqueles que tinham um cargo que não era de interesse para eles e o meu caso foi um. Mais uma vez, remando atrás de um serviço. Fiquei lá por uns sete meses... Era para ser algo bem promissor, mas foi um período curto.

Querendo continuar no mercado do vinho, fui ao Mercado Municipal porque sabia que tinha umas lojas de vinho - "Vou lá, tento fazer algumas entrevistas e se tiver uma oportunidade...". Fiz entrevista com a dona de uma loja dentro do Mercado Municipal e ela estava precisando. Isso foi na época de setembro, que é uma época

³¹ Chefe de fila: Responsável por supervisionar e controlar as atividades da equipe do restaurante. Reporta-se ao *maître* e o substitui em sua ausência. (FERREIRA, 2016)

³² *Maître*: Em um estabelecimento, o *maître* é responsável pelo planejamento, organização e supervisão dos serviços de atendimento aos clientes nos pontos de venda da área de alimentos e bebidas (FERREIRA, 2016)

³³ *Sommelier*: Em um restaurante, é o profissional responsável pelos serviços relacionado à bebidas, principalmente (mas não exclusivamente), o vinho. (FERREIRA, 2016)

que eles contratam pessoas temporárias para final de ano, né? Então fui contratado nesse intuito, ia ter três meses de experiência e se gostassem do meu trabalho e tivessem interesse, me contratariam.

Deu uma semana de trabalho, ela me pediu a carteira de trabalho para assinar efetivo. Os três meses ela mediu por uma semana, porque via que eu tinha interesse e já estava fazendo um bom trabalho em uma semana. Só que eu trabalhava só durante o dia, ganhava um salário na carteira, nem lembro quanto era na época... R\$ 480, R\$ 500 e ganhava comissão sobre a venda que eu realizava. Então isso me instigava a vender mais, conseguir tirar um bom salário. E à noite eu tinha livre, então pensei em ir buscar uma coisa a mais. Comecei a buscar restaurante para trabalhar de novo.

Fiz algumas entrevistas e comecei a trabalhar fazendo taxa, que é ganhar por dia e acabei me efetivando em um restaurante. Trabalhando então noite e dia, vida dura para caramba! Nesse período eu acabei casando e tive um filho, que hoje tem 15 anos. Um dos clientes que eu atendi nessa loja dentro do Mercado, eles estavam precisando de atendente de vinhos para a rede Muffato Supermercados, me chamaram para uma entrevista e fui aprovado.

Iria ganhar R\$ 1800 na época. De R\$ 500 para R\$ 1800... Tudo bem que com a comissão praticamente eu ganhava isso, só que você tendo uma estabilidade de um valor assim na carteira, é muito mais fácil do que ficar dependendo só da comissão. (...) Mesma parte de atendimento, *sommelier*, venda e ajudar nas compras e organização da adega. Fiz um acerto com a loja que eu trabalhava.

Nesse período eu já tinha meu dinheirinho guardado e com o acerto dali eu dei entrada no meu apartamento, que hoje está com meu filho. Fiquei dois anos e pouquinho casado e me separei. Trabalhando no Muffato e à noite no restaurante. Solteiro ficava mais fácil. Como não tinha vínculo, fiquei quatro anos fazendo isso. Como eu estava solteiro, o meu vínculo era com o meu filho. Então fui buscar trabalhar cada vez mais para reaver o que eu investi e agora cuidar do meu filho de outra forma também.

Fui fazendo durante o dia no Muffato e à noite no restaurante. Começava às sete da manhã e ia até meia noite, mais ou menos, todo dia. Conseguia uma folga por mês que encaixava do restaurante com o do mercado, que era uma segunda-feira. Era a folga que eu tinha. Fiz isso por quatro anos mais ou menos. Foram tempos suados para eu conseguir sustentar e não depender da minha família, pra

não retornar lá por interior e pedir ajuda para os meus pais, foi uma coisa que saí meio que por conta, de querer me auto sustentar, sair da barra da saia dos meus pais. E aí sempre labutando nisso, correndo atrás...

(...) No Muffato estava bem cansado trabalhar porque era muito sofrido, trabalhava demais. E a oportunidade de vinho foi crescendo, daí eu já estava desempenhando um trabalho dentro do restaurante como *sommelier* mesmo, só abria a garrafa de vinho, fazia um trabalho mais exclusivo, mais fácil. E nisso me deu a oportunidade de trabalhar com importadora de vinhos. Daí já largava o Muffato, que era suado, sofrido e não tão valorizado e não sabia se ia ter a oportunidade de crescimento dentro da empresa. Fiz o acerto e saí de lá e comecei em uma importadora de vinhos durante o dia e à noite como *sommelier* no restaurante. Fiz isso até 2010 fazendo esses trabalhos fixos, o tempo todo, sem folga praticamente, sem nada, só trabalhando.

Em 2010, mais ou menos, não lembro qual mês, resolvi sair da noite e ficar só durante o dia trabalhando. Foquei na venda do vinho, atendendo restaurantes e lojas. A importadora me efetivou, eu fui ganhar um salário mais comissões, começou já a me agregar um valor um pouco mais interessante. Fiquei até 2012 nessa importadora. Então foi vendida para um grupo de empresários lá de Santos [São Paulo] e o dono voltou para França, porque ele era de pai francês e mãe brasileira.

(...) Larguei mão dessa importadora e comecei em outra, do zero. Uma importadora nova, fazia um mês que estava no Brasil. Nesse período eu passei uma certa dificuldade, meu ganho caiu consideravelmente, mas não desistindo fui em busca de novo.

Em 2014 entrei na sociedade dessa importadora e fiquei até 2017, porém o que eu tinha de ganho era baixo, porque o número de rótulos de venda era bem pequeno, só vinho italiano, mais difícil de vender. Peguei uma outra importadora que vendia vinhos chilenos e portugueses, que é a atual que estou hoje.

Então todo esse período fui adaptando um monte de coisa. A questão da venda, comecei a melhorar bastante. Da empresa que era só de vinhos italianos, nós fundimos ela com outra. Então todo portfólio que tinha em uma, a gente colocou em outra para ficar mais fácil de vender, porque era eu e o italiano na sociedade e tinha que fazer todo o trabalho de parte administrativa, cobranças, cuidar da exportação, entregas, tudo isso... Treinamentos, negociações, vendas... Não estava mais dando conta.

Em 2017 nós resolvemos fazer essa parceria com essa outra importadora e encerrar a nossa importadora anterior. Trabalho até hoje fazendo isso. Hoje, graças a Deus, mudou bastante o cenário, a estabilidade do meu trabalho mudou. Não que a economia esteja melhor, mas o contexto desenvolvido de vendas e a busca de clientes... Hoje eu tenho uma carteira bem mais madura, mais fácil de cuidar, consigo vender com facilidade... mas vem sendo dia a dia, sempre buscando coisas novas.

Hoje com 37 anos ainda tenho muito chão para correr, muita coisa para realizar! Mais ou menos isso é um apanhado do que eu consegui fazer já em Curitiba... Já me deu a oportunidade de viajar para vários estados do Brasil, fazendo trabalho de vinho. Tive a oportunidade de conhecer Portugal e Itália também através do vinho.

E agora para mim o céu é o limite! É uma profissão que me encaixei e hoje estou realizado! Sempre vinho com gastronomia, mesmo eu não trabalhando diretamente com a gastronomia, mas é uma coisa que eu sempre gosto. Sempre faço palestras, harmonizações, praticamente toda semana tem alguma coisa sobre vinho e comida. E a questão do turismo ainda do vinho, muito mais. (...) Mostrou vários caminhos para as vinícolas nacionais. Coisa que eu quero buscar cada vez mais. É por aí.

(...)

Eu sempre cozinhei. Ajudava minha mãe lá no sítio a cozinhar e no seminário tive a oportunidade de aprender muito mais. Todo final de semana eram os seminaristas que cozinham, então fui aprendendo muita coisa. E eu ganhei gosto com isso também! Porém, chegando em Curitiba eu não tive nenhuma ideia do que fazer. Foi onde comecei com esse meu amigo que já morava aqui e outros amigos dele, que deram aquela deixa de "acredito por você ser novo na cidade, não ter muita experiência, que o ramo de restaurante seja o mais fácil de chamar você para o trabalho".

Você vai pegar na parte de vendas, lojas de confecções ou móveis, qualquer outra coisa, você não tem experiência na venda e não conhece o produto. No restaurante você começa pequeno. Foi como eu comecei, limpando o chão, lavando banheiro, abastecendo... Foi uma forma de me encaixar, sem medo de trabalhar. Então foi de dicas de outras pessoas para conseguir alguma coisa.

Foi assim: vou rodar Curitiba onde tem restaurantes e o ponto mais famoso na época de Curitiba em termos de restaurantes, era Santa Felicidade. Eu passei em todas as casas. Eu fiz o trabalho em Santa Felicidade dia 2, dia de Finados. Imagina! quem vai me atender em Finados, fazer uma entrevista? Não consegui nada.

Fiz toda a *[avenida]* Manoel Ribas a pé, fui por um lado e voltei por outro. Passei o dia. Tinha uma garrafinha de água, de casa e acho que fui com quatro reais que era a passagem, que era 2 “pila”, né? R\$ 1,75. Sem comer. A única coisa que eu consegui comer foi um cachorro-quente e uma garrafinha de água. Cheguei seis horas da tarde lá em Quatro Barras, caindo de fome e sede.

Mas também não tinha muita noção e esse dia já me deu a entender que seria dificultoso e eu cheguei a pensar "Será que eu continuo procurando por restaurantes e hotéis? Pela gastronomia por ser mais fácil? Não sei". Isso foi em um sábado. Domingo a gente descansou e na segunda cedo eu fiz de novo essa rotina, só que aqui no centro de Curitiba. Aí onde rodamos desde cedo, rodei para caramba e nesse último que eu cheguei falei literalmente: "Se der aqui legal, se não der eu vou me sentar, vou pensar o que eu vou fazer. Vou pedir ajuda para alguém, não sei, dicas..." e ali que eu comecei a trabalhar.

Itapiranga eu nasci e me criei literalmente em Belmonte *[Santa Catarina]*. Cheguei em Belmonte eu tinha quatro anos de idade e fiquei até os meus quinze, onde eu fiz primeiro o “prézinho”, primeiro grau ali e através de umas missões que tiveram lá na comunidade de padres saletinos... eles convocaram jovens dessa faixa etária que gostariam de entrar no seminário para estudo vocacional, ser padre. E o meu pai sempre teve o sonho de ter um filho padre.

Eu tenho mais quatro irmãos homens, então ficaria fácil para um deles se tornar e aí como os meus dois irmãos mais velhos já estavam para se formar no terceiro ano e encaminhados para trabalhar em uma churrascaria em São Paulo, eles não quiseram e sobrou para mim. Eu tenho mais dois irmãos mais novos. Meu pai perguntou se eu queria participar, fiquei meio "Ah, não sei..." e aí naquela de a agricultura estar difícil trabalhar, falei: "Tá bom pai, eu vou".

Meu pai ligou para o seminário, eles vieram, chegaram lá em casa, ficaram dois dias, fizeram todo um acompanhamento com a família, da estrutura da família do pai, fonte de renda, a minha ida, mais ou menos para entender como era... Eu

sempre fui muito tímido, muito! Eu mal sorria, brincava muito sozinho, no meio do mato. Tinha vizinho perto, mesmo assim sempre fui muito tímido. Essa parte eu herdei da minha mãe, sempre bem tímida, bem quieta.

Eles gostaram da estrutura da família e em janeiro de 1998 eu entrei no seminário. E ali comecei a estudar, naturalmente de uma outra forma. Sofri bastante no começo porque as escolas no interior sempre são mais difíceis, né? Acessibilidade de conteúdo, sempre mais complicado. Cidade pequena então não tem recurso, não tinha tecnologia, não tinha internet, não tinha livros com facilidade. E o mínimo que seus pais querem é que você estudasse, não ficasse analfabeto..., se formasse e depois ficasse na roça ajudando a tocar, a trabalhar na roça. Mas meu pai também nunca foi aquela pessoa de amarrar em casa - "Ah não, você vai ter que ficar na roça o resto da tua vida". E aí você pega uma maioria, você também começa a pensar sobre outras coisas.

E foi assim... No seminário eu aprendi muita coisa, de ler bastante, a gente lia um livro por semana praticamente. Sempre discutia assuntos, se reunia lá com os padres, irmãos e seminaristas e cada um fazia uma síntese do livro lido. E estudava também no colégio. Tinha todo um horário... começa às 6h da manhã e vai até oito da noite. E para tudo tem hora! Mas me regrou muito isso, para muita coisa. Corte e costura, conhecimento de muitas pessoas e literalmente a questão da literatura que eu não tinha tido a oportunidade, consegui estudar. E comecei até a ter um acesso à internet no seminário, naqueles computadores bem antigos ainda.

E assim foi, me formei, só não cumpri a faculdade. Foi uma das questões que eu pensei bastante "Vou ficar mais mesmo, um pouco contra a minha vontade", porque eu já não estava mais gostando de ficar no seminário, mas pensei em ficar e fazer uma faculdade, pelo menos depois para eu conseguir alguma coisa talvez fosse mais fácil. Talvez no impulso ou no estresse, sei lá, eu resolvi sair sem concluir e aí foi quando eu vim *[para Curitiba]*.

(...)

Esse seminário era de missionários, então tem acesso externo, tem uma formação interna, mas está sempre voltado à comunidade. A gente fazia estudos bíblicos todo final de semana com a comunidade do município. Estudava em um colégio de padre, mas não no seminário. (...)Tudo isso servia de experiência com outras pessoas, então foi uma forma que a gente conseguiu se expressar com mais facilidade também. E a família podia vir visitar.

A gente tinha Páscoa e Natal pra visitar a família ou o período de férias da escola, mas era sempre intercalado porque eram vários seminaristas e tinha que ter sempre alguém para cuidar da casa, dos afazeres; nunca podia ficar sozinho, então fazia por escala. Se eu viajar a Páscoa esse ano, no ano que vem eu fico na escala, e assim no Natal e férias. Foram quatro anos bem vividos, boas experiências.

Foi bem difícil essa questão de estar longe da família, não conhecia ninguém. O seminário busca pessoas de vários estados do Brasil, então tinha do Sul (Santa Catarina e Paraná), Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Goiás, São Paulo e Bahia. Imagine! Cada um com uma vivência diferente, com um sistema de vida diferente, culturas diferentes... Os três primeiros meses eu sofri bastante, me isolava muito no quarto. Segui as regras da casa, mas me isolava muito.

Ao mesmo tempo o seminário te dava a oportunidade de você socializar mais. Tinha todo um centro esportivo também, sempre vinha gente da escola ou da comunidade fazer integração, jogar vôlei, futebol, tarefas de igreja, sempre tinha alguma coisa para fazer.

Mas esse período inicial foi muito difícil, eu pensei umas mil vezes em desistir e voltar para casa, porque tinha padres lá com 70 anos de idade, super sérios, tu não podia piscar, não podia nada... Na missa, quando era com esse padre não podia abrir um sorriso. E eu numa dessas, não lembro qual foi, mas dei uma risada espontaneamente... O padre chamou minha atenção dentro da igreja, mandou eu calar a boca. Eu chorei até não querer mais, queria ir embora, fui para o quarto comecei a fazer minha mala. Aí o pessoal que estava mais próximo ali falou "Não, isso vai passar, fica tranquilo". Aí fui me adaptando.

Sempre tinha um irmão e um padre. Tinha um irmão que era muito camarada, muito amigo meu, até hoje é meu amigo. Hoje ele é padre, mas se tornou um amigo. Conversava muito, era paciente, ele o entendia e foi quem me deu forças para ficar. Aí tu vais fazendo amizades, de vários cantos do Brasil. Tanto hoje tem um grupo no *whatsapp*, para você ver como mudou, naquele tempo era tudo por carta, né? Mandava carta. É um grupo nosso de seminário da época. A gente se comunica, conversa, sempre vem histórias do passado, sempre tá lembrando alguma coisa nova. Então fui socializando... Com a comunidade local a gente aprendeu muita coisa também. Visitávamos os outros seminários que tinham próximos para trocar experiências. Período difícil, mas nada que literalmente eu vou abandonar, tipo isso. Ficou experiências supervaliosas.

(...) A leitura no seminário ajudou muito [*no preparo para trabalhar com público*]. Como a gente fazia um trabalho voltado as comunidades, então cada grupo de seminaristas tinha que montar estudos bíblicos e ir nessa comunidade debater com as pessoas. Então isso foi fazendo com que a gente também ganhasse mais intimidade de falar, de se soltar mais, perder aquela timidez, até o ponto de você fazer uma leitura em uma missa para cinco mil pessoas. Consegui fazer isso! Deu frio na barriga, suador. A primeira vez foi tensa, a perna tremia, nossa, mas foi! Aí depois fui começando a pegar gosto. Mas o bom disso foi que no seminário, os padres que a gente tinha ali, tinha pároco do interior, do norte do Brasil, do Nordeste, até de fora do Brasil, que fazia a gente socializar, com várias experiências de vida.

E quando a gente fazia leitura do livro, tinha como se fosse uma plenária mesmo, você ia lá na frente e apresentava para os demais. Então eles ensinavam as técnicas de como falar, se expressar, como comentar sobre um livro e isso foi dando facilidade para a gente conseguir ter um conteúdo mais fácil, perder a timidez.

E isso, chegando em Curitiba, me ajudou muito. Apesar de eu nunca ter pisado em uma cidade grande, a timidez ainda era presente, mas eu conseguia me virar de alguma forma pelo menos falando, falando ainda de uma forma do interior porque em Santa Catarina se fala o "R" mais cantado, né? Então tudo isso no começo aqui foi motivo de satirizar, de gozação, um monte de coisa... São períodos de adaptação. Aí leva na brincadeira, brigar não vai resolver nada. Eu talvez por não ser explosivo, sou bastante quieto, conseguia assimilar isso, mesmo sozinho me remoendo por dentro (...), eu sempre fui muito contido com isso, em questões de brigas e todos esses detalhes.

Para você ter uma ideia, quando eu entrei na [*Rua*] XV de Novembro pela primeira vez, o meu amigo falou "Vamos atravessar aqui a XV de Novembro para você conhecer" e a cada metro eu estava trombando em uma pessoa porque eu não tinha muita noção e olhava os prédios. Nunca tinha visto prédio daquela altura. Aí você olhava um prédio e levava uma pessoa no peito. Eu lembro até hoje das cenas assim, um filme na cabeça! E aí fui ganhando gosto por Curitiba.

(...) Eu não gosto de frio, nunca gostei de frio. A região lá do meu pai é uma região fria, mas é mais seca. Aqui é muito frio e muito úmido, por estar perto da serra e do mar. Aqui estamos a 930 metros de altitude, lá no meu pai é 650 mais ou

menos, então é uma zona muito mais seca, mas ao mesmo tempo é fria para caramba também! Curitiba ainda me incomoda o frio, não sei. Estou aqui há 18 anos praticamente e eu não consigo me adaptar ao frio de Curitiba. Não consegui. Já estive fora do Brasil em épocas frias, de neve e gelo, que parece que eu não senti tanto frio quanto aqui! É engraçado. O frio aqui é muito úmido, isso machuca mais parece...

E a questão dos sotaques, no começo eu sofri muito. Curitiba todos são fechados, egocêntricos, "nós somos os melhores do Brasil e não sei o quê", nem um pouco sociáveis. Imagina em 2001... Curitiba tinha 750 mil habitantes, hoje tem 3 milhões. Esse "boom" fez com que viesse gente de vários cantos do Brasil e de outros países também. No princípio, as primeiras conversas e amizades que a gente começava a buscar eram com pessoas de fora. Com o pessoal daqui era "Bom dia; Boa tarde e faça teu trabalho". Não tinha aquela sociabilidade como a pessoa vinda de fora que também tinha a mesma necessidade que eu, de buscar pessoas para interagir, ter aquele afeto que não tem da família que tá longe. Então na amizade busquei primeiro naquele que veio de fora. Ao mesmo tempo a gente começou a se adaptar e entender o curitibano, tanto que hoje tenho excelentes amigos curitibanos, mesmo sendo fechados, a gente já entende que é uma cultura deles. Mas melhorou muito Curitiba, da água para o vinho praticamente, do que era para o que é hoje.

A questão da comida a princípio me assustou bastante... No sítio, na roça, tu come o que tu produz. E o básico ali: feijão, arroz... A gente teve um período que passou dificuldade porque o clima foi muito seco. Então perdemos muito na lavoura, mas o leite você tem, a carne, o ovo, vários tipos de raízes, frutas, folhas, sementes... Tudo isso a gente plantava para comer, era autossustentável. O açúcar fazia da cana o melado e virava açúcar. Comprova no mercado o sal. Isso era longe ainda, meu pai ia de cavalo buscar. E frutas sempre tinha. Então tudo isso com facilidade e aquela questão do gosto ainda, da tradição de você fazer o churrasco, que meu pai faz até hoje, é diferente do que faz aqui. Você tinha adaptação a aquele estilo de vida, aquela forma, comida da mãe, da avó.

Eu era muito grudado com a minha avó. O fato de você tirar fruta do pé, sem custo... Chega em Curitiba eu quase não via feijão preto. Praticamente só comia feijão preto e aqui é só feijão carioca. A massa que a mãe faz lá no sítio era na máquina, caseira. Aqui tinha vários tipos de massa, eu ficava na dúvida, se era boa

ou não era. Então tudo isso, a adaptação do paladar foi bem difícil. Ovo caipira, nossa que delícia! Aqui você pegava aquele ovo convencional, que para mim não fazia diferença nenhuma.

Aí trabalhei em restaurante oriental, eu nunca tinha comido peixe cru na minha vida! Só frito, assado, ensopado, sei lá... E o *wasabi*³⁴! Esse foi o teste quando eu entrei no restaurante: pega o bolinho de arroz lá, coloca uma fatia de *sashimi*³⁵ e entre meio você coloca essa pasta [*wasabi*], um pouquinho só, que é para matar algum possível verme que tenha no peixe, alguma coisa assim. Só que daí eles fazem sacanagem, os caras mais antigos do restaurante colocam uma camada gigantesca dessa pasta e dão para você comer. Eu nunca tinha comido esse negócio. Queimou o meu céu da boca, correu lágrima! Para não chorar e os caras não falarem que eu sou frouxo, de vergonha, eu engoli seco e tive que dar risada ainda eles tirando sarro de mim. Foi tenso! Aí eu já pensei "Vou sair desse restaurante, não quero trabalhar!", mas pensei deixa, um dia vai ter o troco.

Fui me adaptando, provando devagarinho. A dona do restaurante era muito amorosa, muito mãe assim, então ela me deu várias dicas: "Olha, eu sei que você não é acostumado com isso aqui, então começa com isso e não sei o que e tal". Eu nunca fui ruim para comer, eu só não sou fã do pimentão, porque eu tive uma intoxicação alimentar e o pimentão foi o que me lembrou mais e até hoje eu refugo pimentão, mas qualquer outra comida... Aí eu fui aprendendo cada vez mais e pegando gosto e hoje eu como qualquer coisa, até sopa de pedra!

Meus pais ainda moram no sítio. O sítio ainda está lá, só que hoje a questão da agricultura praticamente zerou. Meus irmãos todos estão encaminhados na vida, casados. Uns moram lá perto do pai, outros em São Paulo, outro tem uma loja de roupa na cidade. No sítio inicialmente é o pai e a mãe. E o que acontece? Nos finais de semana os filhos próximos vão todos para lá. Eu aqui em Curitiba e meu irmão em São Paulo, a gente vai duas, três vezes por ano visitá-los. Então o sítio virou uma forma de passeio, de visita aos pais hoje. É um lugar magnífico! Hoje a gente vai lá e dá risada de um monte de história que viveu no passado.

³⁴ *Wasabi*: Tempero em pasta utilizado na culinária japonesa.

³⁵ *Sashimi*: Prato da culinária japonesa na qual peixes e frutos do mar muito frescos são servidos fatiados em pequenos pedaços apenas com algum tipo de molho.

O sítio é lindo, o pai cuida muito bem! Tem lá doze alqueires de chão, mas a maioria hoje é tudo mata. Algumas vaquinhas de leite, que minha mãe faz o queijo dela ainda. Não perdeu a tradição, graças a Deus! Tem galinha, ovo, a horta, mandioca, porco, leite, queijo, manteiga... a mãe ainda produz muito isso. Então para nós da cidade ir lá é gratificante, você ir e reviver isso. Pescar em um rio, tomar banho de cachoeira - que a gente fazia direto... São coisas que a gente não perde.

Ninguém quer se desfazer do sítio, tá lá. O dia que Deus levar o pai e a mãe, o sítio continua com os irmãos administrando, virou um encontro mesmo da família. Graças a Deus tem ano que a gente consegue reunir todos os filhos, todos os irmãos e chamar os parentes que estão próximos. Vai umas 100 pessoas, fazemos uma festa! Hoje tem sobrinho lá de 3, 4 anos (e eu com quase 40...) (...) Com a oportunidade ainda de pisar na terra, de conhecer o que é um sítio, a mata, ver um peixe... Tudo isso é gratificante!

Apesar de morar em Curitiba, não sou fã de morar em cidade. Já morei em um sítio aqui em Campo Largo [*Região Metropolitana de Curitiba*], bem no meio do mato mesmo! A minha alimentação eu busco de pequenos produtores, na feira do Passeio Público, direto com o produtor... Tento ter uma forma de alimentação mais saudável possível. Industrializado praticamente zero, no máximo um “refri”. A única coisa que eu bebo que é fora dos padrões é vinho, que lá no sítio a gente não tomava, tomava vinho caseiro. A forma de alimentação eu tento buscar a mais natural possível, de como eu fui criado.

(.) Em casa tenho uma horta que cultivo direto. Eu tento plantar cada coisa na sua época. [*A gente*] não consegue colher alface, salsinha ou repolho o ano inteiro. Tento plantar o produto da época para consumir e quando não tenho, tento buscar em freiras ou direto com o produtor. Tem produtor orgânico que faz em estufas, então consegue ter uma produção mais contínua. Brinco em casa, tenho minha horta lá, sempre estou mexendo. Tendo um jardim que eu gosto de cultivar.

Por que disso? Ainda me remete a como eu fui criado e me ajuda a aliviar o estresse da cidade. Eu como vendedor, tenho que estar todo dia na cidade. É trânsito, barulho de carro, é cliente buzinando na sua cabeça... Então chega o final do dia e tu tá extremamente cansado, esgotado. Aí tento me aliviar, me liberar desse estresse na terra, que é a melhor forma que tem.

De todos os meus irmãos, o único que tinha mais afinco na cozinha, de chegar ali e ficar curioso, ver o que a mãe estava fazendo, era eu. Nem minha irmã! Ela nunca foi da cozinha, não gostava muito, até hoje ela não é muito fã. E eu sempre achei muito interessante... a mãe fazendo a massa naquela máquina caseira, via aquela massa descendo e achava interessante. Só que eu, "miudinho", não tinha força para fazer, daí quando eu ganhei um pouco mais de tamanho, cheguei: "Mãe, deixa eu tentar" - e a mãe sempre: "Não, toma aqui essa, essa massa é mais fácil".

Cortar uma carne, descascar o alho, cortar cebola, salsinha... a mãe ia me ensinando e eu ia pegando gosto. Fritar um ovo, tem gente que até hoje não sabe! Tem 50 anos e não sabe fritar um ovo, eu com 10 anos, já sabia. Minha mãe me ensinou aos poucos, porque parece que sempre tem um filho que a mãe tem um carinho diferenciado. E acredito que eu tive essa pontinha a mais com a minha mãe e consegui desenvolver isso... De sempre estar ali vendo ela fazer pão, assar uma batata. Assava a batata no forninho e eu queria saber como que assava, ela explicava. Então mesmo tímido, eu estava sempre querendo aprender uma coisa. Tanto que massa é um dos pratos que mais eu sei fazer hoje, vários tipos de massa. Churrasco também é bom demais, sempre faço. Vários tipos de coisa, mas tudo meio que com o olho da minha mãe.

Depois no seminário consegui desenvolver mais isso também. Era obrigado a fazer todo final de semana, pois era folga do cozinheiro então os seminaristas faziam, Daí precisamos aprender, né? A gente fazia curso de como contar, como cozinhar, tempo de preparo e depois foi desenvolvendo sozinho. Tudo isso parece que fez com que eu tivesse que trabalhar em restaurante em Curitiba. Lá, uma sementinha que minha mãe plantou, eu comecei a pegar gosto por isso.

E a questão do vinho, a minha bisavó por parte de mãe veio da Itália, a *nonna*, e o meu bisavô por parte de pai veio de Portugal. São dois países que em questão de vinho tem uma importância muito forte. O meu vô tinha um parreiral gigantesco, que na época da uva era a nossa diversão ir lá colher uva e amassar. Ele sempre fazia vinho caseiro... umas três, quatro barricas para ter o ano inteiro.

Qual que era a diversão da "piazada"? Pisar, amassar a uva. Isso com seis anos a gente já fazia, mas eu nunca imaginei que um dia ia trabalhar com vinho! Agora já me veio um filme na cabeça, eu dentro da pipa, amassando vinho com meu avô, se lambuzava tudo, era uma diversão! Colhia uva do parreiral, levava picada de

abelha, não tinha tristeza! Era nossa diversão de férias isso, de final de semana. E sempre a gente tomava um pouquinho do vinho! Mas diluía em água, colocava um pouquinho de açúcar para não ficar tão forte e aí fomos pegando gosto também.

E no seminário, na igreja o vinho também é um alimento. Então ali eu fui pegando gosto por isso e conhecendo mais do assunto também. Hoje não tenho medo de falar do meu passado, como eu vivi. Ao mesmo tempo que tomei vinho de garrafão que eu ajudei a trançar, com todo esse conteúdo que eu já procurei buscar, é pouco ainda perto do mundo que vinho e da gastronomia que tem, mas já consegui tomar vinho de mais de 50 mil reais a garrafa. E não ligo nada para isso, mas você vê como é o destino...

De um simples fato, de você amassar uma uva, te levar no destino de trabalhar com vinhos e a oportunidade de conhecer milhares de garrafas do mundo inteiro, conhecer várias vinícolas. A mesma coisa a gastronomia, já comi um dos pratos mais caros que existem em restaurante na Itália, trufas negras, grandes, que valem mais de R\$ 2 mil reais o quilo... Eu nunca imaginava isso lá no sítio! São oportunidades que tive e sem medo de encarar. Fui buscando aquilo que mais me adaptava e gostava e isso que fez com que eu chegasse onde estou. E graças a Deus, tenho dia a dia oportunidades aparecendo.

(...) Essa [*lembrança*] do amassar a uva... e uma que até hoje quando vou lá no sítio que sempre peço para a minha mãe é quando ela amassa o pão, no final eu ajudo a amassar o último e ela corta, não deixa o tamanho do pão, corta menorzinho e a gente enrolar ele e fazer um bolinho comprido e aí faz tipo uma pombinha colombina. Você dá um nó na massa e frita e come na hora ali. Isso quando eu vou de Curitiba para lá, já ligo: "Mãe, eu chego daqui seis horas, deixa a massa pronta que eu vou querer fazer". São duas coisas que eu ainda gosto de viver, gosto de lembrar disso. Claro, vinho eu não pisei mais faz muito anos, mas essa questão do pão eu gosto.

A polenta brustolada, polenta na chapa! A gente faz a polenta à noite, janta ela e o que sobrar no outro dia, faz no café da manhã na chapa do fogão. Isso para mim não tem preço, uma das melhores comidas que eu tenho! Desde os meus quatros anos de idade eu comia isso, então vem com facilidade na memória. Independente do lugar, se estiver no restaurante mais chique no mundo! Se tiver eu vou comer a polenta brustolada, porque é uma coisa que eu gosto e faz parte da minha infância, muito presente.

Para mim assim, o Estado de Santa Catarina é muito de municípios pequenos e muito família, muita agricultura familiar. É o estado do Brasil que mais tem a questão da agricultura familiar! O agronegócio não tomou conta, como Paraná, São Paulo e Rio Grande do Sul. Mas essa questão da agricultura familiar ainda, do se plantar e colher para comer, isso ainda me remete muito a minha infância. Eu gosto muito disso. (...) Eu vou para lá e tento fazer tudo isso de volta. Ajudo a limpar um frango com a mãe, colher a fruta no pé, arrancar mandioca para cozinhar, cozinhar o frango caipira, pescar...

Eu gostava muito de pescar! Sem noção nenhuma, moleque, entrava nos rios e ia pescar peixe para comer, fazia isso direto! Então volta e meia eu gosto de fazer isso quando vou para lá, pra pelo menos matar a saudade um pouco. Isso me remete muito ao voltar para Santa Catarina. Cidade grande tem o seu lado positivo, mas ao mesmo tempo é muito cansativa, te esgota demais e quando tu está em um lugar desse, familiar, pequeno, onde você aprendeu a comer, conviver com a natureza, não tem preço. É algo que mexe muito e eu gosto muito de vivenciar tudo isso de novo.

(...)

Eu prefiro o clima lá, porque apesar do frio tenho algumas lembranças do frio lá que eu achava lindo. Apesar de criança não ter muita noção se está frio ou não está. Época do inverno nós tínhamos gelo dessa altura em cima da terra. Formava aquelas pirâmides, era uma coisa linda para nós crianças! Todo inocente ia brincar com nossos carrinhos, que era pedaço de pau, não era nem carrinho como você compra hoje em dia. A gente inventava, pegava um tronco lá de madeira e fazia nosso carrinho e ia abrindo estradinha lá no gelo. Congelava os dedos, a mãe brigava... era magnífico! Derrapar na grama com o gelo alto... molhava tudo, ficava tudo gelado. Só que era um momento de frio agradável, gostoso, que tinha sol, mas tinha frio ao mesmo tempo.

E na época do verão, muito calor! Eu nunca fui de usar casaco, não gosto de usar. Então era um calor que era só de camiseta, bermuda e pé descalço. A minha vida foi de pé descalço, não tinha medo de andar assim no meio do mato. Por isso que quando eu chego em casa, eu meto meu pé na grama porque o contato com a natureza de você sentir isso, energias da terra, ao mesmo tempo te tira energia negativa e te restabelece novas energias.

Tudo isso hoje eu consigo raciocinar porque a vida lá no sítio era mais fácil, era mais gostosa de se viver. Acho que isso me volta muito para lá. Não sei meu futuro talvez seja retornar para um lugar desses, em uma cidade vizinha aqui para morar em sítio, em uma chácara, alguma coisa assim. Essa é uma essência do meu passado ainda.

(...)

Hoje estou bem adaptado [*em relação a alimentação em Curitiba*], por conseguir essa acessibilidade de orgânicos, de famílias que hoje são amigos próximos, então essa adaptação é fácil. Eu consigo reproduzir muito o tipo de comida de quando fui criado, que é ter aquela ovinho caipira para comer, ter o pão caipira, o feijão que eu sei quem é família que planta e colhe, a alface... Em questão de sabores, o sabor da mãe é inesquecível! Mesmo não sendo a melhor comida do mundo, mas é inesquecível, sempre tem aquele afeto. Eu consegui me adaptar bem graças a essa essência que não perdi da roça, do sítio. Consegui buscar com pessoas próximas aqui também. Então a alimentação hoje me satisfaz muito em Curitiba, consigo buscar o que eu quero comer com prazer, literalmente.

Supermercado para mim não sei o que é praticamente, vou quando preciso de material de limpeza, higiene..., mas não sei o que é passar uma hora no mercado comprando. O meu “rancho” do mês, eu faço na feira. Todo sábado venho na feira de orgânicos do Passeio Público e compro para a semana ou vou em alguma outra feira que tem na cidade por aí. A ideia é ter comidas mais saudáveis, porque estou evitando também ficar amanhã ou depois vivendo a base de remédios, tudo isso.

O transgênico hoje tomou conta, que no meu ponto de vista é uma desgraça, está matando muita gente! O agrotóxico em excesso... Se tenho a oportunidade, pago um pouquinho mais caro, mas é uma coisa que está me alimentando, não preciso depender do remédio para sobreviver. Eu sei por experiência própria: quando eu morei dois anos no sítio em Campo Largo [*Região Metropolitana de Curitiba*], eu tinha uma horta de 900 metros quadrados. Plantava tudo e não tinha uma cartela de remédio na minha casa, nada!

Vim para Curitiba começou a mudar isso, porque não consegui encontrar essa alimentação como eu tinha lá. Aí já comecei um remédio para dor, não sei o que, resfriado... Daí eu já "Opa, isso tá errado, vou buscar uma alimentação saudável novamente". Foi isso que cada vez me inspirou a ter essa vontade de viver bem. Bebo vinho, mas evito loucuras. Uma das poucas bebidas que tomo é o vinho,

mas sempre buscando por cautela, porque tudo em excesso faz mal. Temos mais alguns anos para frente ainda para se viver!

4 OS SABORES QUE NOS FORMAM

*[...] Recordo o passado inteiro
E as voltas que o mundo dá
Meu limão, meu limoeiro
Meu pé de jacarandá
E aquele ao léu do destino
Que inspirou tanto louvor
Cajueiro pequenino
Carregadinho de flor [...]
Nestor de Oliveira*

Se a memória é “um cabedal infinito do qual só registramos um fragmento” (BOSI, 1994, p. 39), entendemos que as narrativas apresentadas no capítulo anterior captam apenas vislumbres das vivências de Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João. O que nossos entrevistados permitiram-se ou desejaram contar e o que a transcrição dessas narrativas dá conta de captar e transmitir sobre essa geografia afetiva e particular a cada um(a).

Em uma pesquisa, como explica Dutra (2002), as narrativas contemplam não apenas a experiência do narrador, mas também a experiência do pesquisador, ao ouvir e recontar o que ouviu. Por mais que tenhamos cuidado para manter as falas o mais fiel a como foram ditas, o codificar da narrativa em texto inevitavelmente já à transformaram. As escolhas sobre como apresentamos as narrativas obtidas nos tornam também narradores. Uma “pesquisadora-narradora” ciente que há elementos do momento da narrativa que não conseguiram ser traduzidos para a pesquisa.

Como dizer aquilo que sentimos? Como trazer a experiência vivida para um texto sem degenerá-la, transformando-a em dados objetivos a serem apreendidos? Como falar de afetividade e das volições utilizando uma linguagem que é fragmentadora e que nos impossibilita, de saída, expressar o sentido vivido dos fenômenos?

[...] o que nos convoca o pensar um texto e uma escrita em que não podemos tomar como meta revelar o Ser, ou explicar a essência dos fenômenos. Antes a escrita teria de ser uma artesanaria que, como algo vivo e pulsante, permitisse, ela própria, uma experiência. (MARANDOLA JR., 2016, p. 141)

O questionamento de Eduardo Marandola Jr. (2016) sobre como dizer o que sentimos, parece ainda maior na etapa seguinte: Como escrever sobre o que nos foi relatado ter sido sentido? As limitações da escrita estão em tentar traduzir as nuances que permeiam a experiência vivida narrada e porque no próprio ato de

narrar há detalhes sensíveis muito difíceis de se transcrever: a entonação da voz, as pausas e reações emocionais, a reflexão sobre o que acabou de ser dito.

Mesmo com essas eventuais limitações da escrita, através das narrativas é possível visualizarmos as espacialidades presente nas memórias narradas, em especial nas memórias gustativas. Enquanto uma pesquisa com abordagem fenomenológica inspirada em Cassirer (1994), o exercício aqui é geografizar esse mundo conformado simbolicamente e apresentado via narrativa, buscando identificar a comida como intermediador simbólico entre sujeito e lugar. Geografizar os sabores presentes nas narrativas e sua relação com as dimensões significativas do lugar.

Neste sentido, pode-se afirmar que a pesquisa consiste também em um “estudo do lugar”, que de acordo com Relph (2014, p. 141) “[...] baseia-se (e ao mesmo tempo transcende), naquelas observações particulares para esclarecer as maneiras como os seres humanos se relacionam com o mundo”. Ao mesmo tempo, se contextualiza como um estudo no viés da Geografia dos Sabores, pois parte da compreensão do sabor como uma experiência geográfica, uma das formas que nos relacionamos e vivenciamos o mundo.

Ao partir da premissa do ser humano como um “animal simbólico” (CASSIRER, 1994), afirmamos que toda nossa relação com o mundo é pautada a partir de uma dimensão simbólica. Logo, toda experiência humana já vem impregnada de significado, de sentido. Não há, portanto, uma única realidade comum a todos, mas múltiplas realidades conformadas a partir das vivências particulares de cada um e como o sujeito lê e conforma o (seu) mundo simbolicamente. Ou seja, há diferentes dimensões de significação na forma como se visualizar um determinado fenômeno e todas essas dimensões são igualmente válidas e pertinentes.

Essa perspectiva foi um fio condutor da pesquisa, pois respalda o modo como estamos olhando o objeto da pesquisa (que compreendemos ser a tríade “sujeito-comida-lugar”) e todos os temas que o atravessam. É a partir da compreensão que o ser humano relaciona-se com o mundo fundamentalmente por uma via simbólica que visualizamos que a comida possui densas camadas de significação.

Desde seus delineamentos iniciais, a proposta da tese foi pensar geograficamente o tema alimentar a partir das subjetividades de nossa relação com a comida. Isso implica trazermos para análise a esfera do particular, do cotidiano, do

“caseiro”, das experiências vividas. Sendo uma pesquisa de viés fenomenológico, a análise dos dados não visa estabelecer generalizações, mas sim observar a relação afetiva com a comida a partir de experiências distintas e compreender como ela pode influenciar na conformação de vínculos espaciais.

Não caberia então uma análise sobre comida, memórias gustativas e o modo como nos relacionamos com um lugar, que partisse de uma lógica objetiva e material, pois os aspectos subjetivos são tão relevantes quanto, já que os elementos partem do simbólico. Cada narrativa carrega as marcas de seu narrador e sua maneira de contar sobre si.

Apresentar os dados coletados na forma de uma narrativa única para cada entrevistado foi uma escolha visando proporcionar uma contextualização geral sobre quem são, conhecê-los e compreender suas trajetórias, ainda que brevemente. Do mesmo modo, não pareceu pertinente uma análise compartimentada e descolada de nossa contextualização teórica e, por isso, optamos por “servir tudo no mesmo prato”.

4.1 DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS

*Poesia não é muito diferente de comida...
Todos nós queremos criar alguma coisa e as
coisas que criamos nos permeiam mesmo sem
sabermos.*
Erica Bauermeister

Em 1825, Jean Anthelme Brillat-Savarin na primeira edição de seu livro “A fisiologia do gosto”, marco da literatura gastronômica, declarou “Diga-me o que comes e te direi quem és”. A afirmação indica que a comida conforma nossos corpos nutricionalmente, mas também enuncia a existência de camadas mais subjetivas presentes no ato alimentar.

Podemos pensar os hábitos alimentares como o conjunto de fatores que orientam a forma que um determinado grupo, em um recorte de tempo e espaço: seleciona, produz, distribui, consome e descarta seus alimentos. Isso faz com que a comida esteja diretamente vinculada a um contexto sociocultural e, portanto, espacial. A dinâmica dos hábitos alimentares permite-nos vislumbrar recortes relacionados a gênero, classe, faixa etária, assim como compreender especificidades de costumes, rituais e outras particularidades.

Em um de seus textos, Carlos R. Antunes dos Santos (2011) afirma que a comida se constitui em uma categoria histórica, visto que os padrões de permanência e as mudanças dos hábitos alimentares possuem referência na própria dinâmica social. Transparece em nossos hábitos a forma como nos inserimos e distinguimos dentro de um grupo, pois “Comendo, o homem exterioriza, exerce de alguma forma sua relevância social” (GARINE, 1987, p. 5 – *tradução livre*).

É a partir das subjetividades presentes em nossa relação com a comida, que Santos (2011) distingue “alimentar-se” e “comer”, estabelecendo que: “Alimentar-se é um ato nutricional, *comer é um ato social*, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.” (SANTOS, 2011, p. 108).

Em abordagem semelhante, Roberto DaMatta (1987) afirma que toda substância nutritiva consiste em alimento, mas nem todo alimento equivale à comida. Isso porque o alimento é universal e geral, o que ingerimos para nos mantermos vivos. A comida, por sua vez, é particular, ajuda a estabelecer uma identidade e a definir um indivíduo, classe ou grupo, equivalendo, não apenas uma substância alimentar, mas um modo e um estilo de se alimentar.

O que é proposto por Santos (2011) e DaMatta (1987) se moldaria em uma dialética entre a natureza biológica (alimento) e natureza social (comida) do comportamento alimentar. Esta perspectiva é relevante, pois ressalta o demarcar da dimensão cultural e simbólica indissociável a nosso ato alimentar. Ela não deve ser pensada como uma cisão. Ao optarmos em utilizar o termo “comida” estamos também procurando reforçar sua dimensão afetiva, emocional, cultural e simbólica.

Afinal, comida é “o reflexo do vivido” (SANTOS; ALMEIDA, 2016, p. 187). Uma iguaria traz em si a referência sobre as práticas que formam nossos hábitos alimentares (receitas, técnicas, protocolos ao redor da mesa, relações sociais, ritos...) e traz também as significações particulares de quem a prepara e a consome. Há uma extensa gama de elementos que se “cozinha e digere” junto do preparar e degustar de uma iguaria. Como diria Barcellos (2017, p. 53, grifo do autor) “[...] Mais que uma ponte, os sabores são uma *perspectiva* diante das coisas, e com eles a fantasia decola”.

Em diversos momentos no decorrer das narrativas é possível observar essa dimensão da comida como reflexo do vivido (SANTOS; ALMEIDA, 2016). As experiências narradas apresentam essa relação afetiva com a comida em diferentes exemplos: no vínculo com a terra, nas respostas sensoriais causadas em nossos

corpos, nas relações familiares, no movimento de adaptação a um novo Estado, no saudosismo das lembranças do período de infância, em nossa relação com o espaço da casa, entre tantos outros.

A comida nos revela aspectos diversos sobre como nos relacionamos com o mundo e com o outro. Por tudo que é capaz de nos informar, constitui-se em fonte de histórias, uma forma de narrativa da memória social de uma determinada comunidade, comunicando sobre nossas relações sociais, emoções e sistemas de pertencimento, conformando uma multiplicidade de significados tanto a nível individual como coletivo.

Se no comer o sujeito revela sobre si e sobre seu contexto sociocultural, é porque as cozinhas e as artes culinárias conformam “um microcosmo da sociedade”, como descreve Santos (2011, p. 109). Um pequeno universo revestido de histórias, tradições, tecnologias, utilizando-se de procedimentos, equipamentos e ingredientes submersos em sistemas sociais, econômicos, ecológicos, políticos e culturais.

Deste modo, ainda que o ato de se alimentar seja uma necessidade inerente ao ser humano, cada sociedade irá definir ao seu modo o que é comida, estabelecendo os códigos que nos fazem compreender o que é permitido e proibido consumirmos (DAMATTA, 1987). Pare e pense, por exemplo, quantas dessas permissões e proibições alimentares estão vinculadas a tabus oriundos de crenças religiosas, pressões estéticas ou crenças populares.

Esse revelar através da comida nos leva a refletir sobre o momento e modo como se estruturam as refeições, já que como afirma Gustavo Barcellos (2017, p. 34) “[...] comer, propriamente dito, só começa a ser um modo de cultivar a alma quando se obedece à sua necessidade ritualística intrínseca, sua necessidade cerimonial: a refeição”. O autor descreve o partilhar da refeição como um ato cultural, simbólico e psicológico, carregado de símbolos, emoções e mensagens. Logo, comer implica não apenas o *quê* se come, mas *como* e *com quem* se come.

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. (CARNEIRO, 2003, p. 9).

A mesa nesse contexto acaba sendo uma “metáfora da vida” (BARCELLOS, 2017, p. 35). É conformada hierárquica ou simetricamente, representando tanto igualdade como desigualdades. Configura-se em parte da rotina, uma representação do cotidiano ou centro de uma situação especial, quando no contexto de celebração. Organizada com lugares marcados e com protocolos de etiqueta ou ocupada de modo espontâneo. A sua localização no espaço doméstico –cozinha, copa ou sala de jantar – também acaba revelando níveis progressivos de intimidade e convívio.

Segundo Montanari (2013), em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Evidentemente, dividir a mesa não implica necessariamente um estado de perfeita harmonia entre os comensais que ali estão, mas com certeza reflete diretamente as relações estabelecidas, a um nível particular e social.

É a partir dessa nova dinâmica imposta ao momento de preparo e consumo alimentar que se desdobra a dimensão significativa das refeições e da mesa como uma “metáfora da vida” (BARCELLOS, 2017, p. 35). Assim, quando Clarice Lispector (1998) nos afirma em seu conto que “Pão é amor entre estranhos”, ela traduz um ponto central do ato alimentar, a comensalidade.

O pão de Clarice Lispector representa uma metáfora sobre a comida como partilha. E ao convidarmos alguém a se sentar junto conosco à mesa e compartilharmos nosso pão, estamos estabelecendo um sinal para que esta pessoa sinta-se parte do grupo. E o quanto esse sentimento de pertencimento também é fundamental para que nossas experiências transformem-se em memórias felizes? Muitas das lembranças descritas por Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João fazem menção a esse estar junto, preparar e dividir a refeição com quem amamos.

Partilhar a mesa ou ofertar comida a alguém se configura, portanto, em uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade. A comensalidade implica a compreensão da comida como um gesto de acolhida, de bem-receber, de comunhão, um sinal de respeito e estima à um convidado.

DaMatta (1997, p. 11) afirma que ainda que as normas de recepção sejam responsáveis por amortecer a passagem entre a rua e a casa, por trás da formalidade do papel de anfitrião, há sempre “a regra de ouro da hospitalidade”, que se traduz pura e simplesmente no respeito pelo visitante e na satisfação de tê-lo ali.

Em muitas culturas, esse demonstrar de respeito e alegria com a visita vem traduzida no preparo e oferta de alguma iguaria.

Convidar alguém para se sentar conosco à mesa é validá-lo como parte do grupo. Representa um gesto de acolhimento e bem receber, de fazer com que a pessoa sinta-se confortável como se estivesse em sua própria casa. A comida como código de hospitalidade pode ser expressa no assar de um pão de queijo (não importa o horário), servir um café, a preocupação em saber antecipadamente o que a visita gosta para que o preparo seja providenciado, combinar um churrasco ou trazer um isopor cheio de iguarias locais como agradecimento pelo acolhimento. Há diversos momentos que as narrativas nos trazem como elemento central a comida a partir da partilha e hospitalidade.

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os homens que comem e bebem juntos, há em geral vínculos de amizade e obrigações mútuas pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade (FRANCO, 1995, p. 19).

O fato de nossos hábitos alimentares refletirem o contexto sociocultural no qual estamos inseridos, estabelecendo, entre outros aspectos, que nem todo alimento seja compreendido como comida é uma das explicações do porquê John Warren (2015) averiguou em sua pesquisa que, apesar das estimativas de há conhecimentos de 300 mil espécies comestíveis, as principais dietas humanas utilizam apenas 200 (representando menos de 1% do total). Sendo arroz, trigo e milho as três plantas responsáveis por mais da metade das calorias e proteínas consumidas em nossas dietas.

Nas civilizações nas quais é possível resumir a dieta alimentar ao domínio de uma única planta (como o milho, arroz ou o trigo), o historiador Fernand Braudel (1995) estabeleceu o conceito de “plantas-civilização”, destacando a centralidade desses alimentos dentro do processo de constituição social (BACA; LOBERA, 2018, p. 83).

Carneiro (2003) explica que desde o advento da agricultura no período da revolução neolítica, alguns grãos, após um processo de domesticação, passaram a ser cultivados e usados como base alimentar. Além do milho, arroz e trigo indicados por Warren (2015), podem também ser consideradas “plantas-civilização” o cacau

(para os astecas); a vinha (para os gregos); a coca (para os índios andinos) e o chá (para os chineses).

Nas narrativas é possível observamos alguns alimentos-pilares que possuem uma expressividade bem demarcada nos hábitos alimentares do lugar de origem do(a) entrevistado(a), como no caso da importância da mandioca na culinária paraense, descrita por Benedito: “A alimentação no Pará é muito baseada na farinha de mandioca, aliás na mandioca né?” e do milho na região Nordeste, comentada por Ariano: “[...] comidas de milho, que para gente é muito importante”.

Além dessas questões, essa diferenciação conceitual entre alimentar e comer exige compreendermos os mecanismos que operam na conformação do que se denomina gosto alimentar. O gosto alimentar não é formado apenas por um aspecto biológico e nutricional, mas constitui-se principalmente como um processo sociocultural. Ou seja, a formação do gosto fundamenta-se no fato de que a preferência por determinadas iguarias, mais do que um exercício do paladar individual, é uma expressão do arcabouço cultural que orienta nossas escolhas (MONTANARI, 2013).

Gosto nesse contexto deve ser compreendido como a avaliação sensorial do que é tido como bom ou ruim, agradável ou desagradável, e não pelas impressões sensoriais que sentimos ao consumir algo, já que essa consistirá em uma sensação individual e subjetiva do paladar de cada um. Logo, o gosto alimentar não consiste em um fato subjetivo e incomunicável, mas sim como uma realidade coletiva e comunicada, uma “experiência de cultura”, cuja codificação nos é transmitida desde o nascimento (MONTANARI, 2013; SANTOS, 2011).

No plano qualitativo, desde as primeiras horas de sua existência a criança está em contato com os sabores e texturas que caracterizam a comida de seu grupo. E embora sua sensibilidade gustativa seja um elemento individual e original, recebe desde seu nascimento o selo de sua cultura. A reação emocional da criança à comida que é apresentada como boa para ele é um fator de sua integração social. (GARINE, 1987, p. 5 – *tradução livre*).

É preciso ter presente que o paladar é desenvolvido e resulta de um processo de experimentação e aprendizado. O desenvolvimento do paladar engloba de um lado o contato e conhecimento de tradições culinárias e do outro, as possibilidades oriundas da exposição a novos sabores e o que esses causam em termos de emoção, imaginação e educação estética. Por isso Barcellos (2017, p. 45)

afirma que “[...] a função psíquica do gosto está na fronteira da sensação e do sentimento.”

Se a formação do gosto alimentar consiste um processo de aprendizado (MONTANARI, 2013), do que somos ensinados a assimilar como “bom” ou “ruim” a partir do contexto sociocultural no qual estamos inseridos, ele será "codificado" de forma distinta de acordo com o local e época. O sabor é uma experiência geográfica, pois evoca em si essa referência espacial inerente a nosso gosto alimentar.

Essa percepção do gosto alimentar como algo aprendido está presente em alguns momentos nas narrativas:

“Já na casa do meu irmão caçula, os filhos dele amam o cuscuz porque ele os ensinou a comer cuscuz.” (Alina)

“[...] você nunca vai me ver comprando o refrigerante. Não tenho esse hábito porque cresci com o hábito de tomar sucos.” (Ariano)

“[...] como meus pais não comiam, eu também não comia” (Cecília)

“E não tinha nada de desperdício! Hoje tenho preocupação com isso...”
(Yêda)

“Que eu sempre brinco que tem coisas que ou a gente cresce comendo ou a gente não aprende a comer!” (Carlos)

“Aí fui aprendendo cada vez mais e pegando gosto e hoje como qualquer coisa, até sopa de pedra!” (João)

Paul Claval (2014, p. 265) afirma que “A fisiologia do paladar baseia-se nas aptidões naturais de cada um, mas os hábitos alimentares, contraídos na infância ou progressivamente adquiridos, conduzem a privilegiar certos sabores [...]”.

Quais são os sabores que fomos ensinados a consumir? Como você avalia os sabores que foram narrados no capítulo anterior? Qual você considera gostoso? Qual você achou estranho ou diferente? Qual você estaria disposto a experimentar também?

Buscar uma alimentação mais saudável e sustentável, as preocupações sobre desperdício alimentar ou o quanto somos flexíveis em provar pratos diferentes ou incluir novos ingredientes em nosso cotidiano... É interessante observar as diferentes vivências e exemplos que também influenciam nosso gosto alimentar e como o que aprendemos permanece (ou não) presente em nossos hábitos atuais.

Isso porque se o gosto alimentar se forma a partir de um processo de aprendizado, é algo também passível de transformações.

Ainda que aspectos centrais de nosso gosto alimentar permaneçam, nossas vivências podem causar alterações significativas em nossos hábitos alimentares. Essas alterações podem acontecer por influência de fatores externos, como a mudança para outra cidade/Estado, por restrições alimentares em períodos de crises financeiras ou pela facilidade de acesso ou não a algum produto, por exemplo. Algumas transformações são motivadas por decisões particulares de cada um, como no caso de restrições ou alterações alimentares motivadas por novas crenças, por cuidado médico ou preocupação estética, entre outros.

Benedito, por exemplo, cresceu com o consumo de carne fortemente presente em seus hábitos alimentares e relatou ter decidido não incluir mais o item em sua dieta por ser Reichiano. Ele vincula a mudança em seus hábitos também a estar em Curitiba, pois compreende que a cidade possibilita acesso a uma dieta mais saudável, ao que pondera que (...) “se morasse em Belém, não ia me tornar vegetariano...provavelmente não” (Benedito). Isso demonstra que não necessariamente o fato de estar em um lugar que irá determinar o que se consome, mas certamente isso influencia – seja na formação do gosto alimentar ou nas alterações que este vai sofrendo com o passar do tempo.

Em síntese, podemos pensar o gosto alimentar como duas dimensões distintas que se sobrepõem: o gosto enquanto “sabor³⁶”, referindo-se às sensações individuais da língua e do palato, configurando-se em uma experiência subjetiva de cada um e o gosto enquanto “saber”, que envolve a avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade, sendo tal avaliação feita pelo cérebro, “um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente), determinado” (MONTANARI, 2013, p. 95).

A alimentação não apenas se desdobra a partir do contexto cultural, mas alguns autores inclusive a indicam como central dentro do processo de nossa evolução como ser sociocultural. Em seus estudos antropológicos, Claude Lévi-Strauss (2004), por exemplo, apontou o gesto de cozinhar os alimentos como um

³⁶ Nos estudos do que se denomina “Geografia dos Sabores” observa-se no entanto que o termo *sabor* é empregado não apenas como referência às sensações advindas do paladar, mas como um sinônimo para *gosto* ou em alguns casos como menção a cultura alimentar de um determinado local, ou seja, “os sabores que conformam um lugar”. Essa questão é explorada mais detalhadamente no tópico “Geografia dos Sabores”.

marco da passagem entre natureza (cru) e cultura (cozido). A culinária sendo compreendida como uma forma de mediação e transformação pela qual “a condição humana se define em todos os seus atributos” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 197).

A influência da leitura de Lévi-Strauss pode ser percebida em uma extensa gama de estudos sobre a temática alimentar, como em Fernández-Armesto (2010, p, 24) que afirma que “a cultura começou quando o que era cru foi cozido”.

Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2013, P. 16).

Ainda que a perspectiva “comida é cultura” apresentada na citação anterior também dialogue com o modelo desenvolvido por Lévi-Strauss, a explicação de Montanari (2013) avança ao trazer luz a outros aspectos, presentes além do processo de “cozinhar os alimentos”.

Além disso, de certa forma as divisões que Lévi-Strauss estabelece sobre o que é natureza e cultura segue uma lógica de distinção sobre costumes “primitivos” e “tradicionais”. Catalogar a pluralidade de costumes alimentares de acordo com seus métodos de cozimento, classificando-os entre “primitivos” e “tradicionais”, acaba consistindo no mesmo tipo de julgamento de valor sobre o que se considera “subdesenvolvido” e “desenvolvido”.

“Cozinhar os alimentos” deve ser compreendido como o conjunto de práticas e procedimentos utilizados para o preparo alimentar, que muitas vezes irá de fato utilizar-se do calor (fervendo, assando, refogando, fritando...), mas que não está restrito apenas às transformações por meio do fogo. Há diversas iguarias cujo preparo é realizado através de outras técnicas, como na culinária japonesa, por exemplo.

Apesar disso, é indiscutível a importância que os estudos de Lévi-Strauss representam para o campo alimentar e antropológico. Referenciar seus apontamentos é importante, pois também contribui para pensarmos a comida na inerência de sua dimensão cultural.

O central aqui é pontuarmos a importância dos ritos alimentares no modo como nos relacionamos social e espacialmente. A partir do momento que o fogo passa a ser administrado e utilizado para cozinhar os alimentos uma nova dinâmica de ritual alimentar é instaurada. As refeições passam a ser realizadas em um momento e local específico e pré-determinado e passam a implicar um processo de socialização, sendo agora realizadas por uma comunidade de comensais (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010).

O que Fernández-Armesto (2010) nos apresenta faz referência novamente a comensalidade, citada anteriormente. Ao que Boutaud (2011, p. 1214) afirma:

Nas origens da comensalidade, esses primeiros sinais de humanização conduzem, portanto ao “comer simbólico”, na época em que se constrói um pensamento de mesma natureza. O caráter místico ou mágico que irá presidir a realização dos banquetes já está presente sob formas rituais. [...] “O comer simbólico” pode ser compreendido, desde então, em dois níveis. Um primeiro nível é o da incorporação, quer dizer da ingestão de valores ligados aos alimentos; um segundo nível é ligado ao valor simbólico dos alimentos tomados em comum e ao vínculo simbólico da refeição em grupo.

Como podemos observar, a comida enquanto troca, partilha, sinal de hospitalidade, e afirmação de individualidade e de pertencimento, evoca também o simbólico presente na relação que possuímos com a comida. Entendendo o contexto da afirmação de Santos (2011) e ousando adaptá-la, podemos afirmar que *comer é um ato simbólico*.

Cassirer (1994; 2001; 2004) aborda em sua filosofia o universo simbólico como uma expressão humana. Ou seja, compreende nossa intermediação simbólica com o mundo, trazendo essa mescla entre razão e sensibilidade na interpretação das coisas. Na compreensão da filosofia cassireriana o caráter simbólico do pensamento humano confere-nos a capacidade de reformular constantemente nosso universo, visto também que a relação com o meio é uma relação dialética.

Nessa leitura, a percepção do mundo é intermediada pelas formas simbólicas - arte, religião, mito, ciência e linguagem - e essa relação retorna ao sujeito como conhecimento, que irá se projetar novamente na forma como este percebe e se relaciona com o mundo e assim consecutivamente, em uma relação dialética e constante.

Ou seja, para o filósofo toda objetividade parte de uma subjetividade, que é o próprio ser humano. E como o sistema cassireriano deixa claro, o aspecto

simbólico importa tanto quanto o material, pois estes se sobrepõem, se permeiam e se fundem.

[...] Essa espontaneidade e produtividade são o próprio centro de todas as atividades humanas. É o mais alto poder do homem, e designa ao mesmo tempo o limite natural de nosso mundo humano. Na linguagem, na religião, na arte e na ciência, o homem não pode fazer mais do que construir seu próprio universo – um universo simbólico que lhe permite entender e interpretar, articular e organizar, sintetizar e universalizar sua experiência humana (CASSIRER, 1994, p. 359).

A realidade é o sentido, o significado que o sujeito afere a ela: dá-se sentido e significado ao mundo porque ele existe em si mesmo, ao mesmo tempo em que o mundo existe porque o sujeito o dota de sentido. O sistema cassireriano consiste em uma perspectiva filosófica humanista que parte do pressuposto da liberdade humana, visto que, é o ser humano livre o agente que dá significado ao mundo e assim cria realidades, ao pensar e conformar o mundo.

Ao olharmos para o que Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João nos dizem em suas narrativas, estamos olhando para o universo simbólico que dá sentido a suas vivências. Como sentem, interpretam, articulam, sintetizam e organizam suas experiências e como tudo isso nos guia para compreendermos suas relações com o lugar e com o sabor.

Sylvio F. Gil Filho (2012, p. 53) sintetiza o sistema das formas simbólicas de Cassirer, apontando que para o filósofo, “a consciência do mundo, ou seja, a realidade, é representação, é significado, cuja forma que melhor explicita essa premissa é a linguagem”, visto que esta transcende da percepção para a representação.

A linguagem, enquanto uma direção da ação espiritual do ser humano agiria como um meio de dar significado às coisas. Consiste em uma das formas simbólicas e transita entre as mesmas. Dispõe-se em uma dimensão representativa e, portanto, perpassa uma questão hermenêutica. Esta perspectiva também ajuda a justificar porque as narrativas ocupam uma centralidade na tese. O mundo conformado simbolicamente pelos entrevistados é apresentado a nós via narrativas e por isso conforma o fio condutor da pesquisa.

Aplicando esta perspectiva na geografia, seria possível geografizar qualquer realidade, desenvolvendo uma geografização dos mundos conformados pelos sujeitos. Fundamentando-se em Cassirer, esse processo de conformação do mundo

é um processo de espacialização por meio das formas simbólicas. E as espacialidades consistem no campo de ação (aqui ação enquanto pensar) a partir da conformação simbólica do mundo.

Em síntese, as espacialidades representam aquilo que o sujeito percebe e entende do mundo com aquilo que ele explica sobre o que entende e percebe do mundo. E este processo de interação, que é o conhecimento, ocorre por meio das formas simbólicas, que agem de forma conjunta, simultânea e integral.

Todas as espacialidades são parte de um sistema simbólico que estrutura funcionalmente a experiência humana. O espaço se apresenta como um *a priori* nas relações estabelecidas entre a consciência e a experiência; assim como é um fundamento necessário aos diversos sistemas simbólicos. Os sistemas simbólicos fornecem as bases da cultura através da significação da experiência e da objetivação do espírito. Nesse intuito, as formas simbólicas atuam nesse processo de significação e objetivação que perfaz a textura da comunicação e o conhecimento do mundo. (GIL FILHO, 2012, p. 63).

Esse pensar sobre a comida a partir da perspectiva filosófica de Cassirer também evoca diversos questionamentos, como: A condição fundamentalmente simbólica do ser humano pode ser uma via para compreender (ou até mesmo justificar) nossa relação alimentar? O caráter simbólico da alimentação é uma relação direta da conformação simbólica do mundo por parte do sujeito? Poderia a comida por si só influenciar na relação entre o sujeito e o espaço? Ou, compreendendo que a conformação do espaço deriva diretamente do sujeito, a influência que a comida exercerá nessa relação está diretamente condicionada ao aspecto e importância com que o sujeito irá compreendê-la dentro desta perspectiva?

Todas essas questões emergiram ao escutar e reler as narrativas. Refletem as possibilidades para se pensar, estudar e compreender a comida e sua influência na relação entre sujeito e lugar. O pressuposto filosófico de Cassirer consiste em um aporte importante para justificarmos o caráter simbólico intrínseco e (a nosso ver) indissociável do comportamento alimentar humano.

A mediação sensível proposta pelo filósofo estabelece que a consciência humana é simbólica por natureza, logo toda nossa relação com o mundo é uma projeção direta da percepção simbólica. Deste modo, nossa relação com a comida inevitavelmente também perpassa esse prisma. Esse “caldo mágico” que a comida é

capaz de conter deriva de cada sujeito e é um correlato direto com o modo com que compreendemos e interagimos simbolicamente com o mundo.

Se é possível distinguirmos alimento de comida (SANTOS, 2011; DAMATTA, 1987), Carneiro (2003) afirma que há uma distinção entre a fome biológica e o apetite pela satisfação de outras necessidades humanas, já que a comida é necessidade básica e um prazer.

Assim como para outros seres vivos, após a respiração e ingestão de água, a “fome biológica” está entre as mais básicas de nossas necessidades. No entanto, como vimos, alimentação é também um “complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e estéticos etc.”, materializado em hábitos, costumes, rituais e etiquetas. (CARNEIRO, 2003, p. 16).

Essa potência simbólica é tão expressiva, que Fischler (1988) argumenta que a alimentação é absolutamente fundamental para a conformação de nosso senso de identidade. E não apenas em função dos padrões alimentares do grupo e portanto a afirmação do sujeito em meio a uma identidade coletiva, mas fundamentalmente para a identidade individual, por meio do que o autor denomina como um “processo de incorporação”.

De acordo com o autor, nossa identidade é demarcada a partir da relação de diferença com o outro. O modo que um grupo humano se alimenta ajuda a afirmar a sua diversidade, hierarquia e organização, assim como, a sua unicidade e alteridade em relação a quem come de forma diferente. A comida também é fundamental para pensarmos a identidade individual, já que que qualquer ser humano é construído, biologicamente, psicologicamente e socialmente pelos alimentos que escolhe (ou é ensinado a escolher) incorporar (FISCHLER, 1988).

Para Fischler (1988), esse processo de incorporação consiste no ato que faz com que os alimentos atravessem a barreira entre o mundo exterior e o mundo “dentro” do nosso corpo. A incorporação neste sentido, abrangeria não apenas os nutrientes químicos no tecido físico do corpo, mas também as crenças e representações coletivas.

Portanto, na relação entre ser humano e alimento combinam-se pelo menos as seguintes dimensões: a primeira diz respeito à transformação do aspecto biológico para o desenvolvimento cultural, a partir da função nutricional para a função simbólica; e a segunda refere-se à passagem do indivíduo para o coletivo, o

psicológico para o social (FISCHLER, 1988). Estas dimensões, ainda que tenham mecanismos próprios, confluem no ato alimentar de modo simbiótico.

A perspectiva de Fischler (1988) se aproxima de Beardsworth e Keil (2002), de que ao comer, estamos consumindo também “símbolos e significados”. Sob esta perspectiva, nosso corpo e espírito recebem os alimentos adequados tanto do ponto de vista material, como também simbólico (GARINE, 1987).

Em síntese, se ao alimentar-se o ser humano está se nutrindo também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas é porque o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que de acordo com Maria Eunice Maciel (2001) faz necessário outro tipo de abordagem analítica, que leve em conta esse caráter multidimensional.

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes usando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2005, p. 49).

Os elementos que as narrativas nos trazem, assim como o que foi apresentado até aqui, reforçam que para compreendermos nossa relação com a comida, precisamos partir de sua multidimensionalidade (ou ao menos, levá-la em consideração). Evidentemente que podemos optar por olhar para a comida sob lentes distintas, de acordo com a disciplina onde a pesquisa está inserida ou o enfoque escolhido pelo pesquisador ou pesquisadora. Mas, ainda assim é preciso que a análise considere essa dimensão simbólica inerente.

Podemos tentar explorar a multiplicidade de sentidos na qual a comida se expressa e é percebida por meio de exemplos que utilizam as formas simbólicas propostas no sistema cassireriano. Conforme apontado anteriormente, para Cassirer (1994), essa mediação sensível com o mundo ocorre a partir das formas simbólicas, na qual elenca: arte, religião, mito, ciência e linguagem. E se as formas de conhecimento consistem nos modos possíveis de se apreender/significar a realidade, o sistema proposto por Cassirer considera também essas outras formas de significação do mundo.

Ao estabelecer o simbólico como intrínseco à nossa condição humana, Cassirer avalia que os conhecimentos “cotidianos” são tão válidos quanto os conhecimentos “científicos”, à medida que também contribuem na apreensão da realidade. Para compreender e explicar nossa relação com o mundo, precisamos, portanto, também considerá-los.

Como vimos, há uma multiplicidade de sentidos na qual a alimentação pode ser apreendida. Como, por exemplo, compreendê-la como uma forma de linguagem, uma via pela qual o sujeito interage com o mundo e comunica sobre si e sobre seu estar no mundo e, conseqüentemente, os espaços que permeiam sua vivência.

Montanari (2013, p. 158) descreve o que denomina “linguagem da comida” e afirma que em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código lingüístico portador de valores “acessórios”, ou seja, todos os aspectos que vão além do valor nutricional do alimento.

A analogia entre comida e linguagem, que colocamos em discussão como sistemas de sinais, além de (no caso da comida) realidades materiais, dá a ambas a conotação de códigos de comunicação, que, dentro e fora das sociedades que os exprimem, transmitem valores simbólicos e *significados* de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc.). Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas [...]. (MONTANARI, 2013, p. 184 – *grifo do autor*).

A comida e a culinária também podem ser significadas como arte. As técnicas, materiais, cores, formas e estilos também podem ser compreendidos como produto e expressão artística. Não é incomum encontrarmos o termo arte associado à alimentação, como na própria expressão “arte culinária”. Entre a arte que traz a comida como tema e o próprio comer, consistindo ele mesmo em uma expressão artística, há múltiplas relações possíveis.

O aspecto estético da alimentação, de acordo com Carneiro (2003, p. 95), refere-se ao gosto e apresentação dos alimentos, assim como aos recursos técnicos ligados ao gesto e rito alimentar. O que incluiria também o próprio espaço arquitetônico e seus mobiliários.

Sandra Ramalho e Oliveira (2010, p. 36) afirma que “ora a culinária se estetiza, ora a arte se efemeriza, por meio da matéria alimentar”. O fato é que tanto

na arte, como na culinária, há presente um movimento de criação, que resulta em manifestações perceptíveis aos sentidos e que será fonte de significações diversas.

Trata-se de uma “arte sinestésica”, como intitula Bona (2007, p. 53), já que na criação de uma arte culinária, todos os sentidos se fazem presente, operando simultaneamente: os diversos aromas, as cores, a consistência, as diferentes texturas, a temperatura, os barulhos do mastigar, do arrastar da cadeira, o riscar de garfo e faca no prato... Tudo isso compõem a experiência do sabor.

Comer consiste “um ato sensorial total” na definição de Le Breton (2016, p. 387), pois desperta e mistura as diferentes “sensorialidades”, a partir do seu aroma, consistência, aparência, temperatura, textura e sons do preparo e degustação da comida. Isso conformaria “uma poética da sensação”, segundo Barcellos (2017, p. 50).

Essa nossa supermáquina de sentir faz ainda convergir todos os sentidos, ao gosto unindo mais imediatamente o olfato (especialmente a olfação retronasal, que hoje, sabe-se, é importantíssima para a sensação de saciedade), o tato e, antes deles, a visão e a audição – sim, audição, pois a cozinha tem sua música: panelas que batem, pratos que se empilham, facas que trincham, molhos que borbulham, frituras que chiam, fogo que arde e estala, despertando ou excitando ainda mais a vontade de comer. (BARCELLOS, 2017, p. 49)

Se podemos pensar o comer como uma forma de nos proporcionar prazer (LODY, 1997), ao usarmos a expressão “comer com os olhos” também estamos nos referimos ao fato que saborear algo não é uma função desempenhada unicamente pelo paladar, mas também “uma fruição do olhar” (LE BRETON, 2016, p. 380).

E se podemos pensar cozinheiro e cozinheira como “uma mistura de artista e filósofo” (BARCELLOS, 2017), também podemos situar a gastronomia na confluência entre ciência e arte.

A comida como ciência pode ser exemplificada a partir do próprio cozinhar e as diversas transformações físicas e químicas às quais os alimentos são submetidos: grelhar, assar, refogar, fermentar, bater, processar, fritar, congelar e tantos outros processos. Cozinhar algo abrange uma multiplicidade de técnicas “[...] para transformar materiais crus extraídos da natureza em coisas nutritivas e atraentes para comermos e bebermos” (POLLAN, 2014, p. 19).

Podemos então pensar o cozinhar como uma expressão artística e um experimento científico. A comida também é ciência porque consiste um campo de

estudos vasto e frutífero, presente em diferentes disciplinas e possível de ser abordada por diversos enfoques teóricos e metodológicos (MACIEL; CASTRO, 2013). A presente tese é justamente um compreender de nossa relação com o lugar, através do sabor.

A comida também perpassa o sagrado. Utilizada no exercer da fé, representa uma forma de dialogar com Deus, deuses ou deusas, a depender da crença de cada um. Nutrimos nosso corpo-espírito na intenção de estabelecer contato com nossos antepassados, nossos guias e quem nos protege. Nutrimo-nos como forma de acessar também o que consideramos santo e divino.

A história das religiões frequentemente indica o alimento no centro de representações e/ou regulamentações sagradas (CARNEIRO, 2003). Em algumas religiões, como as de matriz cristã, o alimento também é usado metaforicamente. Como é o caso do pecado original, representado no comer de um fruto proibido por Adão e Eva, o que os leva a serem expulsos do paraíso. Ou na representação do corpo e sangue de Cristo em pão e vinho, no momento de Eucaristia durante missas da Igreja Católica.

Em certas religiões de matrizes africanas, a oferta de comida também é um rito presente na relação entre os humanos e os orixás. A cada orixá é ofertado o alimento de sua preferência, seja como forma de pedido, agradecimento e/ou energia vital. As preferências e proibições alimentares variam de acordo com a nação de cada grupo social religioso e são confirmadas através do oráculo sobre quais alimentos os agradam e desagradam.

Em algumas civilizações, o próprio alimento é compreendido como um dos deuses ou possui um deus tutelar. É o caso de Dionísio/Baco, por exemplo, considerado o Deus do Vinho nas civilizações greco-romanas (CARNEIRO, 2003, p. 85). Podemos citar também restrições alimentares de caráter religioso, como o não consumo de carne bovina pelos hindus (por acreditar que a vaca é um animal sagrado), a dieta específica denominada *kosher* e seguida pela comunidade judaica, entre outros.

Como explica Barcellos (2017, p. 104), nesses e em outros exemplos, o tema da comida também envolve e representa um gesto de intimidade, compromisso e comunhão.

Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo o que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade [...]; o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, nariz, boa companhia e, finalmente, a barriga. (DA MATTA, 1986, p. 33)

Em síntese, considerando a comida essa “constelação sensorial” (LE BRETON, 2016, p. 377) e o comer um ato nutricional, social, cultural e simbólico, podemos pensar preparo, consumo e partilha alimentar também no relacionar-se com o expressar na/da arte, como fortalecimento da fé, como rito sagrado, como procedimento científico... Todas essas nuances que falam sobre a comida e sobre nós mesmos.

4.2 DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI DE ONDE ÉS

*A comida é poderosa.
A faço com amor, com força e com paixão.
Por meio da comida, achamos nosso lar.*
Cristina Martínez

Espacialmente, é possível observar a influência da alimentação desde o processo histórico da ocupação humana no território terrestre. O desenvolvimento da agricultura, por exemplo, fez com que abandonássemos o nomadismo e nos fixássemos em um local. Essa passagem do que se denomina economia de predação para a de produção representou uma mudança decisiva na cultura e na relação com o território (MONTANARI, 2013).

O reflexo da questão alimentar sobre nosso processo de territorialização também pode ser observado nos movimentos de expansão e configuração territorial a partir do comércio de ingredientes, assim como na influência das rotas alimentares no desenho urbano das cidades. Pense em como a cidade onde mora contém espaços que são caracterizados pela concentração de estabelecimentos de alimentos e bebidas. Ou quais trajetos são utilizados no fluxo de abastecimento de produtos alimentares. Ou mesmo na forma que a comida de rua também dialoga com o modo como circulamos e vivenciamos a cidade.

Para Carneiro (2003, p. 47) a expansão da humanidade deve-se à capacidade de obtermos “o máximo de alimentos no menor território possível”, já que a ocupação territorial esteve condicionada à capacidade de produção alimentar.

O intercâmbio de produtos de diferentes continentes, ocorridos no cerne do processo da expansão colonial europeia, é apontado pelo autor como a maior revolução na alimentação humana, pois acabou não só por influenciar, mas em alguns casos, alterar radicalmente a dieta de muitos povos ao redor do mundo.

Ainda que a perspectiva espacial da alimentação possa ser pensada a partir do categorial território, com vista que o enfoque pretendido na pesquisa é a subjetividade de nossa relação com o espaço, optou-se aqui pelo desenvolvimento de uma reflexão a partir do conceito de lugar, compreendendo-o como mais próximo da escala do sujeito, de sua singularidade e subjetividade.

Como podemos observar, o comportamento alimentar evoca naturalmente uma questão geográfica, pois os hábitos alimentares derivam de um contexto sociocultural, refletindo assim um contexto espacial. Os sabores de um lugar o revelam, ao mesmo tempo que o conformam, pois o ato alimentar também influencia a vivência com o lugar. Os sabores que degustamos marcam física e simbolicamente cada um de nós. Do mesmo modo, o lugar.

Um papel fundamental da Geografia Humanista foi repensar as categorias espaciais, tendo parte dos geógrafos humanistas focado no lugar como uma categoria espacial essencial para entender a dimensão subjetiva da experiência espacial humana, tendo em vista que essa era a categoria que denotava uma maior noção de proximidade na escala da experiência do ser humano com o espaço (SILVA, 2018).

Yi-Fu Tuan (2012; 2013), um dos autores centrais na discussão sobre o conceito de lugar, diferencia as relações deste com espaço, indicando que o espaço é mais abstrato e vai sendo transformado em lugar à medida que o conhecemos e o dotamos de valor, de sentido e significado. O autor compreende a experiência como um termo que abarca as diferentes maneiras através das quais conhecemos e construímos a realidade.

A experiência é entendida por Tuan (2012; 2013) como o aprender a partir de nossa própria vivência, constituída tanto de sentimento quanto pensamento e podendo englobar desde os sentidos mais diretos e passivos, como o paladar e o olfato, até a percepção visual ativa e a maneira indireta de simbolização.

Em síntese, Tuan (2012) considera que através de suas experiências no espaço, o sujeito confere significado a este, que com o passar do tempo permitem

criar laços efetivos, permeados de subjetividade. Assim, o espaço (antes abstrato), se transforma em lugar, compondo o mundo vivido do sujeito.

Esse elo entre pessoa e lugar, é explicado por meio dos conceitos de *topofilia*: relacionado à intimidade, proximidade, o conforto e bem-estar causado pelo lugar; o vínculo afetivo com o mesmo. E *topofobia*: contraponto aos sentimentos topofílico; o sentimento de aversão, medo ou outras reações desagradáveis que pode ser despertado pelo lugar (TUAN, 2012).

Nesta abordagem, o lugar é compreendido como um centro de significado construído por meio da experiência. Ou seja, a familiaridade com dada porção do espaço, pela experiência, torna-o lugar. As pessoas, suas vivências, experiências, trocas e comunicações é o que dá sentido e visibilidade a este. O lugar é então dotado de personalidade e significado (SILVA, 2018).

O consideramos como “[...] um mundo de significados organizados, a um tempo estático e o outro dinâmico; são caminhos que se tornam lugares significativos” (OLIVEIRA, 2014, p.12). O desvendar do lugar ocorre não apenas através da visão e do pensamento, mas também através do simbólico e do subjetivo, do que resiste a uma objetificação.

Para Tuan (2012; 2013) conhecer plenamente um lugar significa simultaneamente entendê-lo de um modo abstrato e conhecê-lo da mesma forma como uma pessoa conhece outra. Os lugares como ponto de afeição e sentimentos, não precisam necessariamente estarem visíveis, pois podem inclusive apenas estar na memória e nas lembranças individuais ou coletivas.

A abordagem de Tuan (2012; 2013) parte da compreensão de um espaço concreto, uma realidade física. Aqui estamos considerando as espacialidades como reflexo da conformação simbólica de mundo. Buscando ir além da perspectiva experiencial proposta pelo autor (2012; 2013), é possível buscar aporte na perspectiva fundamentada na filosofia de Cassirer, denominada por Gil Filho (2012) como uma Geografia das Formas Simbólicas, que parte da premissa do homem enquanto um ser simbólico por natureza e assim um agente que dá significado ao mundo e que, portanto, recria realidades, ao pensar e conformar o mundo.

Consiste em uma geografia pautada nas formas do sujeito e não do objeto, pois é o sujeito que conforma o espaço. Assim a premissa seria o espaço como a maneira pela qual o sujeito exerce seu senso exterior do mundo. Logo, a

necessidade de se compreender esse conformar simbólico e partir daí para compreensão geográfica.

De modo sucinto, a diferença entre a abordagem de Tuan (2012; 2013) e Cassirer (1994) sobre a conformação simbólica do mundo é que na percepção de Tuan o espaço é uma realidade física, concreta, com que o sujeito se relaciona, ou seja, é um espaço relacional. E para Cassirer o espaço é parte do processo de conformação do mundo, é o processo de ação, em um movimento constante.

Por isso mesmo o autor (1994) apoia-se no termo “espacialidades”, visto que o mesmo emana uma ideia de efemeridade, já que pressupõe a conformação constante do mundo a partir da capacidade simbólica do ser humano. Logo, pensar a questão espacial a partir de Cassirer é considerar a possibilidade de se geografizar qualquer realidade, é considerar a geografização dos mundos conformados (GIL FILHO, 2016).

[...] Não há necessidade de fazer um esforço consciente para estruturar nosso espaço, uma vez que esse espaço em que nos movemos e nos locomovemos, integrante de nossa vida diária, é de fato o nosso lugar. Conhecemos o nosso lugar; cada um tem o seu lugar. Assim sendo, onde vivemos, nossa residência, nosso bairro inteiro, se tornam um lugar para nós. A própria pátria, vista como nosso lar, afetivamente se torna um lugar. (OLIVEIRA, 2014, p. 11)

Para compreender esse conformar simbólico é possível também dialogar com a perspectiva abordada na Geografia das Emoções (SILVA, 2016; 2018) que se propõe analisar a relação das pessoas e o espaço a partir da compreensão da dimensão emocional das representações espaciais. Essa abordagem traz “as pessoas como centralidade” (SILVA, 2016, p. 104), visto que a própria discussão sobre lugar prioriza as experiências, vivências e sentimentos das pessoas.

Ainda que as abordagens de Tuan (2012; 2013) e Cassirer (1994) partam de premissas distintas, citamos a leitura de lugar desenvolvida por Tuan visto sua utilização dentro de alguns estudos da Geografia dos Sabores, que trata o sabor na relação com o lugar, revelado pela experiência via sentidos. E o papel do sabor no conformar de sentimento topofílico e sua centralidade no desvelar do lugar, visto esse através da afetividade do sujeito para/com o espaço.

O lugar a partir da experiência está presente em estudos que abordam a confluência entre sabor e lugar, pensando esse revelar do lugar também por meio dos órgãos sensoriais. Ou seja, os receptores sensoriais como agentes mediadores

da relação entre ser humano e espaço: “Como o paladar: “[...] nos permite ter uma percepção específica (a gustativa) e oferece possibilidades de leitura de circunstâncias e formas” (MARANDOLA Jr., 2012, p. 40). Tuan aparece neste contexto, visto que também aponta a importância dos sentidos no conhecer e revelar do lugar.

Há diversos elementos capazes de nos trazer a sensação de estarmos verdadeiramente em um lugar. O clima, a vegetação, as construções, a pichação características na entrada da cidade, os viadutos, o cheiro de água doce, o tamanho e o ritmo da cidade. Os hábitos alimentares também figuram entre os elementos tidos como característicos, típicos de um lugar, algo que reflete sua identidade e que reforça a sensação do estar de fato ali.

A compreensão da carga emocional e simbólica de nossos hábitos é importante inclusive para compreendermos a valorização e resistência dos costumes alimentares mesmo com a intensa pressão homogeneizadora oriunda dos processos industrializantes e globalizatórios. Talvez a casa de farinha lembrada por Alina, não exista mais naquele exato modo e lugar, mas sabemos que o fazer artesanal da farinha prevalece em outros. A farinha de Morretes também citada nas narrativas, é um exemplo.

Pense em quantos produtos alimentícios e hábitos sofreram modificação com o passar do tempo: a quantidade de novos utensílios que temos hoje em nossas cozinhas; a quantidade de produtos enlatados e congelados facilmente encontrados nos supermercados; a presença massiva de redes de *fastfood* nas cidades...

Garine (1987, p. 6) afirma que “Embora ocorra uma homogeneização dos modelos alimentares diários devido à globalização da economia alimentar, os estilos alimentares locais continuam vivos e os produtos tradicionais continuam a ser elaborados”. Deste modo, mesmo gerando interferências, tais processos têm em certa medida levado a um apego afetivo ao lugar, fortalecendo expressões culturais locais, entre elas, a comida.

A importância de nossos laços simbólicos enquanto resistência surgem frente às pressões causadas pela globalização e também podem ser observados nos processos de resistência e reafirmação identitária de imigrantes/migrantes, como uma forma de continuarem se sentindo conectados ao que consideram seu lugar.

De acordo com Santos (2011, p. 110), isso ocorre pois no (re)adaptar de um grupo social imigrante, “a culinária é a última a se desnacionalizar, num evidente processo de resistência”. Observar esse movimento entre hábitos que resistem e os que se transformam, a partir de nossos fluxos migratórios, também podem nos auxiliar a pensar a comida como vínculo com o lugar.

Certeau, Giard e Mayol (1996) reforçam este movimento de resistência alimentar, mesmo em processos mais traumáticos, como quando alguém é forçado ao exílio. A comida, seja a praticada no cotidiano ou em festividades, é o que subsiste por mais tempo como referência à nossa cultura de origem, como indicativo de pertencimento a um outro solo, um outro lugar. Isso corrobora para pensarmos a comida como sentimento de *pertencimento* ao lugar.

De acordo com Garine (1987) há diversas razões capazes de explicar a permanência de um apego a comida local. Uma delas é de natureza material, pois o ideal de sociedades rurais ainda é a autossuficiência alimentar, visto a escassez de recursos e necessidade de otimização em seu uso. As outras razões são de cunho simbólico.

Estamos emocionalmente ligados aos costumes alimentares tradicionais de nossa terra, especialmente os aprendidos na infância, período importante de nossa formação. Assim a perpetuação do estilo alimentar original na vida diária ou nas dietas específicas (por exemplo em festas ou ritos religiosos) é uma prova de autenticidade e coesão social e uma defesa contra as agressões externas, mesmo em caso de emigração (GARINE, 1987).

Estabelecer como critério entrevistar pessoas nascidas em outros Estados/Regiões brasileiras, possibilitou observar uma diversidade de contextos socioculturais e geográficos e seus reflexos sobre os hábitos alimentares. Aspectos como o clima, as paisagens, o ritmo e perfil de cada cidade. A proximidade (ou não) com a natureza, a visão sobre trabalho, o perfil de consumo, as dinâmicas familiares e os códigos de hospitalidade.

Além disso, o fato de serem pessoas que se mudaram de suas cidades e atualmente moram em outro Estado (com hábitos alimentares às vezes bem diferentes), permitem também observar o fator da alimentação nesse movimento entre adaptação à nova cidade e as resistências alimentares do vínculo com outro lugar.

A comida nos ajuda estabelecermos, para nós e para os outros, quem somos e o lugar no mundo que sentimos pertencer. Como vimos, este sentimento pode se acentuar em um processo migratório, mas evidentemente não existe apenas no contexto de migração.

Nossos vínculos com a comida se fortalecem constantemente: na relação com as memórias, nas tradições culturais, na compreensão da refeição como momento de comunhão com outros comensais, no ofertar de uma iguaria como gesto de hospitalidade, no senso de identidade que a comida desperta e o sentimento de pertencer (ou não pertencer) a um determinado grupo.

A dimensão afetiva e simbólica presente em nossas relações espaciais e alimentares faz com que todos nós tenhamos alguma ligação mnemônica com a comida e com o lugar. A partir dessa visão do “todo” sobre a vida e experiências trazidas pelas narrativas, podemos compreender as diferentes nuances da comida na engrenagem de um vínculo espacial.

O sabor como expressão do lugar pode ser pensado dentro da perspectiva do gosto alimentar, já que este, como afirmado anteriormente, deriva de um contexto sociocultural, temporal e espacial. E abrange não apenas as características em termos do grupo social, mas também das condições físicas daquele local em específico.

De modo sucinto, lugar se insere na pesquisa a partir de sua perspectiva como laço afetivo, emocional, simbólico, considerando que “é a partir dele que nos inserimos no mundo” (MARANDOLA Jr., 2014, p. 228). Para além do sabor como expressão do lugar, estamos considerando, então, o sabor também como um propulsor da própria transformação do espaço em lugar por parte do sujeito: o sabor conformando o lugar, ao mesmo tempo em que o revela.

Ao olharmos para as narrativas, a intenção foi pensar a comida principalmente nas “dimensões significativas do lugar”, que como estabelece Livia de Oliveira (2014) refere-se a:

As dimensões significativas do lugar, que na realidade é o sentido que se atribuiu a este ou àquele (o meu, o seu ou nosso lugar), são pensadas em termos geográficos a partir da experiência, do habitar, do falar e dos ritmos e transformações. É o lugar experienciado como aconchego que levamos dentro de nós. Ou o lugar consciente do tempo social histórico, recorrente e mutável, no transcorrer das horas do tempo em um espaço sentido dentro de um lugar interior ou exterior. (OLIVEIRA, 2014, p. 15)

O lugar para Cresswell (2015), mais do que apenas ‘uma coisa do mundo’, consiste em uma maneira de ver, conhecer e compreender o mundo. Quando olhamos para o mundo como “um mundo de lugares”, visualizamos coisas diferentes. Vislumbra-se os anexos e conexões entre as pessoas e lugar, os mundos de significado e experiência. Para o autor, essa maneira de se ver o lugar pode parecer às vezes um ato de resistência contra uma racionalização do mundo que se concentra mais no espaço do que no lugar.

De fato, para pensarmos uma área do mundo como uma interação entre pessoas e meio, tão rica e complexa como um lugar, exige nos libertarmos da percepção racional pautada exclusivamente em fatos e números e é por isso que a ênfase aqui é no simbólico e no emocional.

A espacialidade na alimentação pode se desdobrar no pensar da própria cozinha como um lugar, já que ela concentra não apenas significativa parcela das atividades domésticas cotidianas, como também muitas das memórias afetivas acerca da casa. Em vários momentos, as narrativas trazem algum elemento que nos fazem tentar visualizar essa casa ou cozinha onde ocorreram as lembranças que estão contadas. Há menção, por exemplo, do tentar roubar um pedacinho do doce que a vó prepara no fogão e a quantidade de comida sobre a mesa.

[...] eu diria que a cozinha é o útero da casa: lugar onde a vida cresce e o prazer acontece, quente... Tudo provoca o corpo e sentidos adormecidos acordam. São os cheiros de fumaça da gordura queimada, do pão de queijo que cresce no forno, dos temperos que transubstanciam os gostos, profundos dentro do nariz e do cérebro, até o lugar onde mora alma. Os gostos sem fim, nunca iguais, presentes na ponta da colher para a prova, enquanto o ouvido se deixa embalar pelo ruído crespo da fritura e os olhos aprendem a escultura dos gostos e dos odores nas cores que sugerem o prazer...

Cozinha: ali se aprende a vida. É como uma escola em que o corpo, obrigado a comer para sobreviver, acaba por descobrir que o prazer vem de contrabando. A pura utilidade alimentar, coisa boa para a saúde, pela magia da culinária, torna-se arte, brinquedo, fruição, alegria. Cozinha, lugar dos risos...” (ALVES, 2000, p. 143)

À cozinha se atribui as funções de armazenamento, beneficiamento, transformação e apreciação do alimento. Além disso é ponto central da socialização em espaço doméstico e é justamente por ser palco dessas práticas costumeiras, que a imagem do espaço da cozinha se destaca entre os demais cômodos domésticos, tornando-a um local de expressão da casa (COSTA; PALHARES, 2016).

Podemos pensar a centralidade da cozinha no próprio imaginário que estabelecemos sobre o que consiste nosso “lar”. Lar, que na descrição de Relph (2014), é onde “as raízes são mais profundas e mais fortes”, pois há um senso intenso de pertencimento e familiaridade. Com o local em si e também com as pessoas que ali convivem. Ainda que costumeiramente vinculado à imagem da casa, o lar não é delimitado e definido por estruturas materiais, mas principalmente enquanto foco de intensas experiências. “Lugar é onde conflui a experiência cotidiana, e também como essa experiência se abre para o mundo.” (RELPH, 2014, p. 29).

Se pensarmos a casa como um “micro-espço do mundo” (SILVA, 2009, p. 2) e seu ambiente como abrigo familiar e espaço de socialização, a cozinha pode ser entendida não apenas como lugar de preparo de alimentos, mas principalmente, como espaço de relações sociais. Onde se estabelecem as relações cotidianas entre seus moradores e com seus visitantes. Durante o preparo e o momento das refeições, a cozinha pode ser palco do estreitar de laços ou até mesmo do estopim de desavenças, entre as pessoas que ali estão.

Apesar da importância da cozinha doméstica permanecer, é possível observarmos ser frequente sua substituição pela cozinha dos estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas ou a redução do tempo médio que permanecemos ali, visto às vezes sua utilização limitada apenas ao rápido preparo de comidas semi-prontas.

A essa questão, Poulain (2004) explica que a industrialização acaba cortando o vínculo entre o alimento e a natureza, atingindo as funções sociais da cozinha, desconectando parcialmente o “comedor” de seu universo biocultural. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolverem no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar e ao propor produtos cada vez mais próximos do estado de consumo, a indústria acaba interferindo na função socializadora da cozinha.

Como vimos, o gosto alimentar compreende nossos hábitos alimentares: o que identificamos como comida, os ingredientes e iguarias que consideramos agradáveis ao paladar, os rituais presentes no preparo e consumo alimentar, o que iremos classificar como “comida de celebração” e “comida do dia-a-dia”, entre outros aspectos. E tudo isso deriva de um contexto espacial e também reflete na forma como vivenciamos um lugar.

A partir do que as narrativas trazem-nos sobre a compreensão do sabor como elemento de identidade local, podemos pensar sob duas categorias que denominaremos como "comida do lugar" e "comida de lugar nenhum".

A "**comida do lugar**" refere-se à percepção da comida a partir de sua identidade territorial, como algo que possui uma indicação clara sobre o lugar da qual se origina e, portanto, também demarca o sentimento de se estar verdadeiramente ali, vivenciando aquele lugar.

Isso está presente, por exemplo, quando Olga nos diz que se fosse definir o Pará em um sabor, seria o tacacá e que não se imagina indo para Belém e “comendo aquela comida que encontra em qualquer lugar do Brasil”. Os hábitos que estabelecemos relacionados à alimentação demarcam para muitos esse movimento de retorno – mesmo que temporário – a sua cidade/Estado de origem.

O preparo ou degustar de um prato específico pode estar entre os rituais para sentir-se verdadeiramente vivenciando aquele lugar. Como no caso de Ariano, que marca suas passagens aéreas com um planejamento de horário bem específico, pois a primeira coisa que faz ao chegar a João Pessoa é ir junto com o pai a uma lanchonete. Ou João, que antes de seguir a estrada para a casa de seus pais, pede à mãe que deixe preparada a massa de pão para que quando chegar possa fazer as “pombinhas colombinas” junto com ela.

O que estamos denominando como “comida do lugar” são os sabores e hábitos alimentares que particularizam aquele espaço, que fazem com que você sintasse estando verdadeiramente ali. E que mesmo quando encontrado em outro local, não é uma experiência equivalente, mas apenas um substituto usado para “remediar a saudade”:

“Porque aqui a gente tem o mediano, tem um que é mais ou menos, para dar uma remediada na saudade” (Olga)

“A farinha até hoje, né? A farinha quando vem alguém de lá, eu digo: “- Por favor traga farinha! (...) Acho que é a única coisa que até hoje não me adaptei foi a farinha porque é diferente!” (Alina)

“Claro que não fica a mesma tapioca de lá, mas tenho que comer a minha tapioca de manhã.” (Ariano)

Uma iguaria pode ter (re)adaptações mesmo no lugar da qual é característica ou até mesmo deixar de integrar as tradições culinárias locais e serem

substituídas a partir da inserção de novos hábitos. Esses pratos também podem sofrer alterações quando passam a ser disponibilizados em outros lugares.

Neste caso, podem ser descaracterizados ao ponto de não serem reconhecidos por quem os consumia originalmente. É por isso que Olga refuta o modo como o açaí é consumido fora de Belém, da onde parte originalmente o hábito de seu consumo. Curiosamente, esse açaí “adaptado”, consumido como algo doce, é apontado por Cecília como um dos elementos que lhe trazem a sensação de estar no Rio de Janeiro.

Quando você pensa nos preparativos da uma festa de aniversário, quais pratos acredita que deva constar no cardápio? Coxinha ou maniçoba? O que lhe vem à cabeça pode informar-nos sobre onde está ou sobre as referências espaciais que seu gosto alimentar carrega.

Mesmo uma iguaria presente em diferentes estados, como a feijoada, pode se apresentar em receitas distintas, de acordo com o lugar onde é preparada. Até mesmo o nome dado pode significar um prato totalmente diferente a depender de onde você está: “A canjica daqui é o mungunzá lá e o curau aqui é a canjica de lá. Então você vê, são os mesmos nomes, mas é diferente. (Alina)”.

Entrevistar pessoas de diferentes Estados e Regiões também nos proporciona refletir sobre o que é (e se é) possível identificarmos os sabores “tipicamente nacionais”. O que podemos afirmar ser “comida brasileira” se há uma diversidade alimentar tão vasta no país? A divisão a partir da regionalidade, como costumeiramente realizada, tampouco parece ser suficiente para explicá-la. Há evidentemente elementos comuns, porém não ao ponto suficiente de sintetizarmos em apenas alguns pratos a identidade alimentar de uma Região ou de um Estado.

É por isso que a divisão por regiões insere-se na tese apenas como um dos critérios da seleção dos entrevistados e de organização para a apresentação nas narrativas. Cientes de que não seria possível no momento desenvolver o aprofundamento que este tópico exige.

O que é cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que exemplificam o que ela é. Não se trata de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados, obrigando-nos, assim, a esse exercício de simplificação. [...] A culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar uma culinária nos obriga, portanto, a

prestar atenção nesse incessante movimento de trocas. (DÓRIA, 2014, p. 17-18).

Os aspectos que abrangemos na "comida do lugar" conversam com um outro conceito já estabelecido e muito utilizado especialmente no campo do turismo, o de "comida típica". Em pesquisas no campo do turismo gastronômico é comum encontrar termos como "comida típica", "culinária típica", "pratos típicos" ou "cozinha regional", como referência às tradições alimentares de um determinado local.

A forma como o tema alimentar é inserido nesses estudos também converge com perspectiva dos sabores que caracterizam um lugar. Um prato tido como "típico" está (ou deveria estar) inserido na cultura local e, portanto, também evoca uma dimensão de lugar, do que lhe é característico.

Na pesquisa, fez-se a opção em não utilizar a expressão "comida típica" por identificar que a forma como às vezes é utilizada (principalmente no contexto da divulgação turística) de certo modo a esvaziou de significado. Há críticas sobre o termo ter se estabelecido ou reforçado um imaginário de tratar-se de uma "comida para turista". E de fato, há casos onde pratos são promovidos turisticamente como característico do lugar, porém que não são reconhecidos pela comunidade local.

Optamos em não trabalhar essa perspectiva neste momento, a fim de pensar outras possibilidades de análise dessa relação. E posteriormente, em pesquisas futuras, retornar e discutir este conceito no turismo a partir da bagagem alcançada com a tese, via Geografia dos Sabores.

O saber-fazer das iguarias "típicas" de um lugar, abrange não apenas o uso de ingredientes específicos, mas também as técnicas para seu preparo e consumo. E mesmo que siga uma tradicionalidade, não está isento de sofrer possíveis (re)adaptações.

Podemos sintetizar a questão da tipicidade alimentar como os sabores ligados a uma região e conformados como uma cozinha específica. Cozinha, no sentido desse conjunto de técnicas, ingredientes e formas de consumo que conformam a especificidade dos hábitos alimentares de um lugar.

Por delimitar um lugar, a comida é demarcadora de identidade. A alimentação, organizada como uma cozinha torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual as pessoas podem orientar-se distinguir. As cozinhas implicam formas de perceber e expressar o modo de vida particular a um determinado grupo (MACIEL, 2001; 2004).

[...] Essas cozinhas, que revelam as culturas que lhe são subjacentes, e os sabores que são impostos por elas, possuem uma geograficidade radicada no cultivo dos vegetais e/ ou no pastoreio dos animais e, até, no campo da mineração (HOLZER, 2014, p. 49).

Por sua vez, a expressão “**comida de lugar nenhum**” busca explicar o sentimento narrado por alguns entrevistados sobre a comida que parece não remeter a nenhum lugar específico. A comida percebida como “sem personalidade”, sem identidade, que não evoca uma demarcação espacial, “uma comida que se come em qualquer lugar”.

Evidentemente que essa perspectiva dependerá do sujeito que a analisa e sob qual ponto da relação que se está falando. O mesmo prato que Olga não consome quando está em Belém, por entender que se trata de uma comida encontrada em qualquer canto no Brasil, pode ser assimilado por um turista estrangeiro como um prato característico brasileiro, que sintetiza o sentimento de estar vivenciando o lugar.

O acelerado processo de industrialização e globalização impactou expressivamente em nossos hábitos alimentares. Aspectos como a inserção de novos equipamentos na cozinha (como o micro-ondas) e a estruturação de um novo segmento da alimentação comercial, através das redes de *fast-foods*, submeteu a comida a uma nova lógica de produção e consumo.

Essas transformações influenciam o que e como comemos, com cada vez mais produtos prontos ou semi-prontos inseridos em nossa dieta alimentar. Além das questões nutricionais, isso também influencia na disposição e ocupação dos espaços domésticos, em especial a cozinha.

Quanto mais nossos hábitos alimentares são estabelecidos a partir de produtos prontos para o consumo, menor o tempo despendido em seu preparo. Essa economia de tempo pode até ser atrativa e positiva em alguns momentos, porém, com refeições cada vez mais “instantâneas” como ficam as interações sociais que se vinculam ao cozinhar e o momento das refeições?

De acordo com Carneiro (2003, p. 82), a industrialização levou a um processo de uniformização alimentar a níveis globais ocasionada, gerando uma espécie de “sincretismo culinário”. Ao mesmo tempo que expressões tradicionais são suprimidas, com uma homogeneização do gosto alimentar mundial, também

observa-se a divulgação de culinárias regionais se intensificar, fazendo que estas passem a ser replicadas (ainda que com adaptações) em locais distintos. Resguardada as devidas proporções, esse sincretismo é um processo que ocorre desde as grandes navegações e o comércio de especiarias.

Assim, na perspectiva de alguns autores, ainda que a dinâmica de globalização e industrialização tenha afetado os sistemas alimentares, seus efeitos não foram todos necessariamente ruins. Justamente porque o processo de uniformização que acompanhou o desenvolvimento da indústria alimentar, ao acentuar o risco do desaparecimento de nossa diversidade alimentar, causou um processo contrário de redescoberta das raízes de nossas tradições alimentares e consequentemente a valorização e fortalecimento das mesmas (MONTANARI, 2013).

A relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo “local” e um modelo “global” de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea. A cozinha de território [...] somente hoje alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos. É justamente esse o paradoxo: em um mundo efetivamente fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos (aqueles que se podiam permitir) pudesse ser reconhecidos. Na aldeia global de nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local. (MONTANARI, 2013, p. 145).

O processo que tende a pressionar a uniformização dos sistemas alimentares, acaba por gerar um movimento contrário de reforço das singularidades, como forma de demarcar a identidade cultural local e se distinguir dos outros.

Essa relação da alimentação no processo de conformação da identidade é citada anteriormente referente a identidade individual e de um grupo (FISCHLER, 1988; SANTOS, 2011). Aqui, a afirmação de Maciel (2001) ressalta a dimensão espacial dessa questão, ou seja, a alimentação como marco identitário de um lugar. O que claro, também irá refletir na identidade individual ou de um grupo, visto que são processos que se entrecruzam.

Essas reflexões a partir do que denominamos como “comida do lugar” e “comida de lugar nenhum” também dialogam com os diferentes comportamentos que podemos apresentar no consumo alimentar. Quando você está selecionando a qual estabelecimento irá, o que pesa mais em sua escolha: ir a um lugar que já está familiarizado ou conhecer um lugar novo? E quando está viajando?

Pratos servidos em redes de *fast-foods*, por exemplo, para alguns entrevistados aproximam-se dessa perspectiva de uma “comida de lugar nenhum”, enquanto para outros representa justamente um aspecto de segurança, especialmente quando se está viajando para um local com hábitos alimentares muito diferentes dos seus.

Uma das lógicas por trás da produção dessas redes é justamente a padronização do cardápio, o que para alguns desperta um sentimento de segurança, ao que para outros denota impessoalidade, algo sem história, sem vínculo com o lugar e sem o cuidado de ser preparado individualmente para/por alguém.

O tempo todo, nossas emoções integram nossas vivências cotidianas. Nossas experiências espaciais também estão conectadas às respostas emocionais que sentimos naquele momento e lugar. Isto faz com que o lugar desperte em nós certas emoções, em função dos significados que atribuímos a eles, a partir das vivências que tecemos com os mesmos (SILVA, 2019).

No tópico anterior, comentamos sobre o aspecto de lugar no contexto alimentar a partir de algo que (nos) identifica social, cultural e espacialmente. Da comida como elemento que também demarca uma identidade. A partir desse aspecto desdobramos nossas reflexões sobre o que observamos nas narrativas como “comida do lugar” e “comida de lugar nenhum”.

Se com a descoberta do fogo, a alimentação passa a ter uma função também socializadora, à medida que a cozinha incorporou alimentos industrializados e equipamentos tecnológicos que reduzem o tempo de preparo da comida, há também uma redução do tempo em que as pessoas estão reunidas, em torno do fogão e da mesa, em comunhão. Como afirma Pollan (2014, p. 173) “O tempo é o ingrediente que falta nas nossas receitas – e em nossas vidas.”.

Evidentemente que assim como as pessoas possuem diferentes hábitos alimentares, pode haver relações distintas com a cozinha doméstica. Para alguns, a cozinha talvez represente apenas mais um cômodo na casa.

É válido acreditar, conforme o sabor das narrativas nos mostra, que ainda há sim espaço para pensarmos a cozinha como um lugar de acolhimento, como centralidade da relação familiar e como lugar que desperta sentimentos e aflora lembranças, permanecendo um ponto importante para o pensar da alimentação em meio a relação entre sujeito e lugar. Mesmo considerando esse cenário de

transformação da cozinha, ainda podemos deslumbrá-la “como um lugar de rito que transfigura os corpos” (SACRAMENTO, 2009).

A cozinha, como descreve Barcellos (2017), é o lugar da vida em comum, das comunhões, das intimidades, mas uma intimidade diferente da intimidade privada e protegida dos quartos e banheiros. É uma intimidade referente ao se tornar íntimo, resultado da convivência. Essa descrição aproxima-se do apontamento de Livia de Oliveira (2014) das dimensões afetivas do lugar, do lugar assimilado como aconchego.

As memórias candentes que se ligam a esse espaço da domesticidade mais profunda fazem dele, fazem da cozinha, uma sala de estar dentro de nós. Junto a um fogão de lenha aceso há conversas muito sinceras, de confissões desejadas. A cozinha é um centro afetivo da casa, é o coração da casa. Evoca um centro criativo. Estar na cozinha é estar dentro de um coração. Cozinha: metáfora da alma. (BARCELLOS, 2017, p. 37).

Os alimentos são transformados em comida. E a comida diz tanto sobre os lugares de onde deriva porque também diz muito sobre quem os ocupa. Os sentidos, usados como forma de entrar em contato com o mundo dos fatos e com o mundo dos deuses, assimilados como carinho, como regra, como um expressar.

A cozinha, assim como outros lugares relacionados ao rito alimentar, também é importante no pensar geográfico sobre a alimentação. Pensar a comida em suas nuances mais particulares, íntimas, do contato com o outro, também é pensar essas relações espaciais, pois tudo isso diz respeito à forma como se vivencia o lugar.

4.2.1 Geografia dos Sabores

Se o aspecto espacial é inerente à questão alimentar, a alimentação também está presente entre os temas da pesquisa geográfica, por diferentes abordagens. Especialmente em estudos da Geografia Agrária, que apresentam maior volume de produção, abordando principalmente os impactos da distribuição, produção (em especial a produção agrícola) e consumo de alimentos e os seus respectivos desdobramentos.

Maria Geralda de Almeida (2017) denomina os estudos geográficos sobre alimentação como “uma geografia dos alimentos e dos sabores”, porém

compreendemos que há duas perspectivas pela qual a geografia tem envolvido a questão alimentar em seus estudos.

Uma “Geografia da Alimentação”, que é mais direcionada ao estudo da alimentação por meio do impacto da produção e consumo alimentar na conformação dos territórios. Essa vertente se faz presente principalmente, mas não exclusivamente, em pesquisas da Geografia Agrária. Como um exemplo de estudo nesta perspectiva, podemos citar a pesquisa desenvolvida pela geógrafa Larissa Mies Bombardi (2017), sobre o uso de agrotóxicos no território brasileiro a partir de um mapeamento do nível de envenenamento dos alimentos produzidos no país e consequentemente a relação de seu uso em diversos problemas de saúde.

Carneiro (2003) afirma que todos os estudos que abordam a história da agricultura e da criação de animais, assim como os que tratam das rotas comerciais, fluxos mercantis e sistemas produtivos, abrangem como parte do seu objeto, a alimentação. Ainda que o autor faça essa análise a partir dos estudos no campo da História, sua área de formação, sua observação também pode auxiliar a contextualizar a forma que a alimentação tem se inserido na geografia, mais expressivamente em estudos que propõem pensar a questão alimentar a partir de seus processos socioculturais e econômicos, partindo de uma perspectiva territorial, com um enfoque muitas vezes mais direcionado à materialidade dessa relação.

De modo progressivo, a geografia aos poucos passou a se interessar pelo tema alimentar a partir também das intersecções entre o social, o cultural e o ecológico (ALMEIDA, 2017). Há estudos que se contextualizam na Geografia Cultural, como os desenvolvidos pelo geógrafo Jean-Robert Pitte (1993), que possui livros dedicados ao tema e tem a análise geográfica e histórica sobre a gastronomia francesa um de seus principais tópicos de investigação.

Além do que compreendemos como “Geografia da Alimentação”, há a abordagem denominada “Geografia dos Sabores”. A Geografia dos Sabores abrange uma discussão dentro da perspectiva cultural e humanista e se interessa em abordar o sabor como sentido que intermedia a experiência com o lugar, como geograficidade, do sabor como experiência espacial.

De acordo com Ingrid da Silva Santos e Maria Geralda de Almeida (2016), a Geografia dos Sabores não é uma nova vertente do pensamento geográfico, mas um enfoque para os estudos espaciais dentro da geografia humanista cultural, uma possibilidade para se analisar a alimentação como meio de compreensão da

experiência espacial, a partir de uma leitura mais fenomenológica. É dentro da Geografia dos Sabores que está contextualizado este trabalho e norteadas a análise das narrativas.

Gratão e Marandola Jr. (2011) afirmam que “o sabor é um elemento essencial no conhecimento geográfico associado à cultura, à natureza e ao seu imaginário”. Como podemos partir desta concepção geográfica sobre o sabor para compreender o modo como a comida integra e impulsiona nossas experiências espaciais? A comida em seus diversos aspectos sociais, culturais, sensoriais, emocionais..., tudo isso “alimenta” nossa experiência espacial e impulsiona nossos vínculos com o lugar.

Para Livia de Oliveira (2012), o intuito deve ser tentar atribuir um sabor geográfico passando pelos filtros da cultura, da experiência e do imaginário, em busca do entendimento do sabor em suas múltiplas dimensões. Neste sentido, a geografia humanista, que desde sua concepção, preocupa-se com a percepção, os sentidos e os valores da experiência, acaba descobrindo um novo caminho a explorar, que vai da alimentação aos símbolos e paisagens.

Assim, com vista a toda carga simbólica inerente à comida e ao ato de comer e saborear, o desvelar da experiência humana também pode ocorrer por meio dos sabores, já que a experiência gustativa envolve não apenas sabor, mas cheiro, som e cor, ao mesmo tempo que evoca a memória, o imaginário e a identidade (OLIVEIRA, 2012).

O sabor integra-se assim à gama de interesses da Geografia, como uma maneira de investigar a paisagem a partir do entendimento de que elas vislumbram horizontes de apreensão, sentidos, gestos e gostos transmitindo mensagens que falam, silenciosamente da percepção, da valorização, da busca dos significados inerentes ao ser humano. Por esta perspectiva, o sabor revela a geografia e a geograficidade das pessoas do lugar, enquanto expressão da cultura e da identidade (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011).

A geografia cultural, abrangendo desde as análises de objetos do cotidiano, representação da natureza na arte e em filmes, até estudos sobre paisagens e a construção social de identidades baseadas em lugares, acaba por cobrir numerosas questões e abre diferentes possibilidades de pesquisa. De acordo com Zanatta (2007) seu foco incluiria a investigação da cultura material, costumes sociais e significados simbólicos, abordados a partir de uma série de perspectivas teóricas, entre outros aspectos.

Para Claval (2014), a geografia cultural consiste em uma vertente de análise da subjetividade humana dentro do espaço geográfico, buscando compreender o sentido que as pessoas dão aos lugares e conseqüentemente à sua própria existência. Essa perspectiva dá vazão à emoção como uma possibilidade de se conhecer o real e conformar espaços.

Conforme citado anteriormente, em “A geografia cultural”, o autor reserva um capítulo onde apresenta as relações do ser humano com o meio, através da mediação alimentar, afirmando que “não há campo de análise mais fascinante para os geógrafos do que o “alimentar-se, beber e comer” (CLAVAL, 2014, p. 261).

Ainda que Claval (2014) indique o ato alimentar também como prazer e forma de convivialidade, sua abordagem está mais direcionada a compreensão dos sistemas alimentares e as marcas destes no espaço, aproximando-se um pouco mais da geografia da alimentação do que a dos sabores.

E se as impressões da Geografia dos Sabores “transcendem aquelas detectadas mais propriamente pelo sentido do paladar” (COSTA; PALHARES, 2016), essa vertente geográfica apoia-se, mas não se limita, na compreensão do espaço a partir da experiência sensorial, em especial, o paladar.

[...] O paladar se manifesta enquanto fenômeno da experiência geográfica a partir do sabor. Ligado ao gosto, à experiência, à memória e aos valores culturalmente construídos, o sabor nos permite incorporar as dimensões da experiência e da cultura da geograficidade. (GRATÃO; MARANDOLA Jr., 2011, p. 60)

Aqui, reforçamos a perspectiva de que nossa interação sensorial com o mundo, já vem imbricada de sentido pelo sujeito. Compreendendo que as percepções sensoriais são em primeira instância a projeção de significações sobre o mundo e que o sentir não funciona sem a intervenção das significações (LE BRETON, 2016):

O modo como “sabor” é utilizado nos estudos de Geografia dos Sabores aproxima-se da compreensão de “gosto”. E gosto, tanto como reflexo da dinâmica sociocultural, quanto como uma expressão para sintetizar a experiência através da comida e a tudo que isso inclui: o degustar, o digerir, o sentir de texturas e sabores, o relacionar-se afetivamente com o que se come, com quem se come e onde se come.

“Sabor” como o que é característico de um determinado lugar e a forma como o saboreamos, e como isso nos vincula a um lugar. E também “sabor” como sentido manifesto pelo paladar, o qual, ainda que vinculado a uma materialidade, relaciona-se também com as lembranças, com os sentimentos, com a imaginação (GRATÃO, 2010)

Para exemplificar, podemos citar alguns artigos inseridos na vertente da Geografia dos Sabores ou que se utilizam de abordagem semelhante sobre o sabor. O texto introdutório ao dossiê temático “Sabores geográficos” da revista Geograficidade, por Antonio Carlos Queiroz Filho (2014), por exemplo, na qual o autor, criticando o modo como a comida é abordada praticamente sempre da mesma forma, quase como um território concreto, procura fazer um jogo reflexivo sobre memórias, lugares, sabores e poesia.

Em seu texto, Queiroz Filho (2014) desenvolve uma correlação curiosa com a percepção do sabor/gosto a elementos não vinculados aos alimentos, como o “gosto” do trem, de graxa queimada, da preocupação da avó, dentre outros. Abordando a percepção espacial e conformação de memórias, a partir de outros sentidos, além da visão.

Eduardo Marandola Jr. (2012; 2014) inclui o alimentar-se no cerne do que denomina uma “geografia hedonista”, ao discorrer sobre o gosto e o sabor enquanto uma experiência hedonista da paisagem. Em seus trabalhos reflete sobre as conexões entre alimentação, corpo e cultura na linha de uma geografia experiencial que concebe o sabor como órgão de sentido e conhecimento. Para tal, parte do pressuposto da não divisão entre mente e corpo e da experiência geográfica no mundo como uma experiência, sobretudo e originalmente, corporal.

Pode-se citar também os trabalhos da pesquisadora Lúcia Helena B. Gratão (2008; 2012; 2014; 2015), que já aborda a perspectiva do sabor há algum tempo. O sabor figura em suas pesquisas como um campo de exploração pelo qual deslumbramos, acessamos e apreciamos a paisagem, consistindo em um sentido que desafia os estudos sobre a mesma, ao incitar a exploração via imaginação e imaginário da natureza. O sabor é compreendido por Gratão (2014, p. 4) como enraizamento e pertencimento, já que “brota da terra”, na qual sentido e sentimento se confluem no revelar dos valores culturais de um lugar ou região.

A geógrafa Virgínia de Lima Palhares (2014;2018) também tem desenvolvido pesquisas relacionadas ao que chama “Geografia do Sabor”, trazendo esta

perspectiva também para pensar as vivências de sabores e saberes rurais, sobre nossas experiências – em corpo e afeto - com a (T)terra:

Terra para molhar, para cheirar, para lavrar, para arar, para plantar, para colher, para morar ao sabor do vento na pele, ao sabor das águas. Uma grafia marcada pelo reencontro, pelo meu encantamento com a Terra. Afagar a Terra. Conhecer os desejos e sonhos desta Terra, deste Chão! (PALHARES, 2018, p. 61).

E por fim, o exemplo de Tiago V. Cavalcante (2016), que a partir das análises de geografia literária realizada em sua tese sobre a obra de Rachel de Queiroz, desenvolveu um artigo sobre a importância da questão alimentar na vida e obra da escritora (e cozinheira). Demonstrou os sabores e lugares vivenciados ao longo da trajetória de Rachel, em especial na relação da autora com a fazenda “Não me Deixes” em Quixadá, demonstrando que os mesmos se entrelaçam entre si e são incorporados à sua geografia pessoal, que inevitavelmente também se reflete em suas obras.

Para Cavalcante (2016, p. 32), há nas obras de Rachel de Queiroz, uma geografia explícita. Geografia essa que, “antes mesmo de ser científica, é originária e existencial, é interior e exprime uma geograficidade que liga a escritora à sua terra” (o Estado do Ceará). A partir do desvelar dessa geografia – íntima e declarada – afirma ser possível compreender que o sabor pode conduzir à compreensão existente entre sujeito e identidade geográfica.

Todas essas pesquisas, ainda que possam divergir em algum ponto, complementam-se, pois representam diferentes formas de se olhar fenomenologicamente nossa relação com o espaço, através dos sabores que vivenciamos. Seja considerando o sabor como expressão do lugar; ou o revelar do lugar através dos sentidos; a alimentação como geograficidade; o sabor na mediação com a imaginação; o sabor como experiência hedonista, o sabor como vínculo com a (T)terra, entre outros. Essa é a prova de que há possibilidades diversas para se pensar comida e lugar.

A Geografia dos Sabores compreende que o relacionar-se afetivamente com o espaço também inclui considerar a importância do sabor em meio a experiência entre sujeito e lugar. Para isso, ressalta a importância das subjetividades e o sabor enquanto valorização da identidade e da memória do sujeito, ou de seu grupo, sua comunidade, dotando-os de especificidades (COSTA; PALHARES, 2016).

[...] Pontua-se que os sabores são sentidos e guardam memórias, práticas culturais, tradições e identidade. Entendê-los enquanto veículo dessas riquezas e, a partir disto, pesquisar suas relações com a comunidade e seus moradores exaltam a importante tarefa da eminenciada geografia do sabor. (COSTA; PALHARES, 2016, p. 630)

Todas essas abordagens pensam além de uma materialidade, pois partem da premissa que compreender as vivências do ser humano não ocorre sem se considerar seu existir enquanto ser simbólico. E esse existir dá-se através de sua dimensão sensível, que considera as subjetividades e os pormenores dos ritos cotidianos.

É por isso que a proposta da tese é compreender a comida não apenas como reflexo do lugar, mas também como uma das dimensões afetivas do mesmo. A Geografia dos Sabores mostrou-se um caminho, pois se apresenta como “um modo humanista, culturalista e fenomenológico de se fazer geografia”, desvelando, “de modo sensível, as essências de uma geografia oculta e negligenciada, a partir de um tema muito suscetível às influências de outras culturas” (HOLZER, 2014, p. 48).

Como afirmam Grato e Marandola Jr. (2011) é preciso se permitir pensar não apenas o sabor enquanto um tema de estudo geográfico, mas, sobretudo pensar o sabor como fenômeno, constituindo também essência da experiência geográfica de mundo e compreender o que as relações entre sabor e gosto possibilitam de aberturas para a abordagem geográfica (MARANDOLA, Jr., 2012).

Se o sabor pode ser lido como fenômeno e o lugar como um “microcosmo” (RELPH, 2014, p. 31), onde cada um se relaciona com o mundo e onde o mundo se relaciona conosco, de que forma estamos nos relacionando com o mundo através dos sabores? O quanto o sabor influencia no formar desse microcosmo? Que sabor traz a sensação de estarmos vivenciando de fato um lugar? Qual sabor nos faz sentirmos em casa?

Esses questionamentos surgiram durante as primeiras leituras sobre Geografia dos Sabores, no anseio de encontrar a melhor forma para abordar a temática alimentar. As narrativas e as reflexões teóricas realizadas até aqui, nos indicam algumas respostas. Podemos adensá-las olhando mais atentamente para a memória.

4.3 SABORES QUE DESPERTAM A MEMÓRIA

Minhas lembranças, entretanto, não se resumem a estes detalhes ominosos; elas também contêm as memórias de sabores até hoje sobreviventes.

Rachel de Queiroz

Sabor, ligado ao gosto, às vivências, emoções, ao cotidiano e às lembranças. Sabor que está intimamente entrelaçado aos lugares e às pessoas que queremos bem. O sabor conecta-se ao que nos desperta afeto, apreço, entusiasmo... ao que nos move e ao que nos faz querer ficar. Tudo isso alimenta nossas vivências no/do mundo. Na ligação entre sabor e lugar, estabelece-se uma geograficidade.

Comer é, portanto, um ato fisiológico, cultural, emocional, simbólico, espacial e também estimulador de memórias. Há em nós e em nossa relação com a comida, “reminiscências culinárias”, como afirma Solange M. da S. Demeterco (2016, p. 104). Ou seja, lembranças ligadas a determinado prato ou a pessoa que o preparava, receitas e sabores que despertam nossa memória.

Essas “reminiscências culinárias” dialogam com o conceito de “**memórias gustativas**”, presente em outros estudos sobre alimentação e que abrange justamente a comida e suas circunstâncias como conformadora de memórias. Quando estabelecemos como premissa para pesquisa a ligação mnemônica que temos com a comida estamos fazendo referência também a esse conceito.

Por envolver uma rede de conexões com outros aspectos da vida cotidiana, não há como sintetizarmos a memória gustativa apenas como a indicação de uma iguaria, assim como não é possível pensar a comida descolada de suas múltiplas camadas de significado.

Como demonstram as narrativas, as memórias gustativas não se limitam ao prato em si, mas incluem também quem o prepara, quando e sob qual circunstância ele é consumido e quem está conosco à mesa. Em outras palavras, não é só o açaí, é o açaí que o avô subia no pé para colher e preparar artesanalmente. Não é só a farinha, é a farinha cujo preparo durava a noite toda e envolvia toda comunidade local.

São lembranças que carregam em si os sabores de um determinado prato e todo o contexto envolto no seu preparo e consumo. Como a relação com a pessoa

que o prepara ou o costumava preparar (podendo tratar-se de uma receita exclusiva de família, por exemplo); os momentos no qual o prato é geralmente consumido (no cotidiano ou apenas em datas comemorativas); os ritos envolvidos em seu preparo e degustação; o período da vida que esta comida foi mais significativa, entre outros.

Os próprios cadernos de receitas também representam um registro de lembranças e tradições. Eles podem ser usados como ferramenta de aprendizado, como meio de se conhecer mais sobre a arte culinária ou remeter à sociabilidade entre grupos e pessoas, especialmente entre uma família, no repassar dessas receitas (DEMETERCO, 2016).

Materializamos memórias também na organização de nossas cozinhas, na posição e disposição dos utensílios, dos equipamentos, no modo como estão dispostos decoração e enfeites. Ou seja, em como a tornamos nossa (COSTA; PALHARES, 2016).

Logo, nas memórias gustativas podemos observar elementos diversos. Com base no que observamos nas lembranças narradas durante as entrevistas, elencamos os elementos: lugar, corpo, pessoa-referência, emoções, vínculos sociais e comensalidade. Esses elementos conectam-se entre si e aparecem em diferentes graus na descrição das memórias gustativas.

A presença e diversidade das memórias relacionadas à alimentação em todas as narrativas, reforça a subjetividade de nossa relação com a comida e demonstra seu fator mnemônico. Ao mesmo tempo, a descrição dessas memórias a partir de elementos diversos, denota o processo particular de significação por parte de cada sujeito.

Sendo a comida uma “constelação sensorial”, como define David Le Breton (2016), o modo como nosso **corpo** a vivencia é também um catalisador de lembranças. As memórias podem ser despertadas através, por exemplo, de um cheiro marcante, um ingrediente que anestesia ou derrete na boca, a falta ou presença de tempero que ressalta ao paladar.

O sabor está no barulho da cebola refogada na panela. No cheiro do bolo quentinho, recém saído do forno. Nas diferentes texturas das frutas sentidas na palma da mão. No calor que sobe no fogão à lenha. No vislumbre de ver a mesa toda arrumada, pronta para nos receber. No doce que invade a boca, logo na primeira garfada de um pudim. Comer é “um ato sensorial total” (LE BRETON, 2016, p. 387), pois atravessa todos os nossos sentidos.

É importante lembrarmos que o corpo aqui é pensado a partir da compreensão do sujeito como “*animal symbolicum*” (CASSIRER, 1994, p. 50). Ou seja, a corporeidade está sendo considerada a partir da premissa de que esta já parte de uma dimensão simbólica inerente ao ser humano, de um corpo associado ao sensível e ao imaginativo. No caso da comida, isso abrange também “[...] o sabor imaginário e toda a realidade transfigurada para ser saboreada metaforicamente” (OLIVEIRA, 2012, p. 29).

Conforme indicado anteriormente, os alimentos são também pensados, visto que a comida possui um significado simbólico, expressando muito mais do que os nutrientes que a constituem (WOORTMANN, 2013). Ao que para Beardsworth e Keil (2002), em nossas experiências gustativas também estamos “consumindo” significados e símbolos, pois todo alimento contextualizado em um sistema alimentar carrega uma carga simbólica junto a seu potencial nutritivo.

É sob um raciocínio próximo a este que Le Breton (2016) afirma que: “Ao inverso dos outros sentidos, o paladar requer a ingestão de uma parcela do mundo. A degustação de um alimento ou de uma bebida implica uma imersão em si mesmo” (LE BRETON, 2016, p. 393). Como bem resumido por Benedito: “Comida representa a vida, né? Ela alimenta o corpo e a alma”. O que vivemos via sabor, tempera nossas memórias.

As memórias gustativas (ou outros tipos de memórias que não relacionadas diretamente à questão alimentar) podem ser despertadas, por exemplo, pelo olfato. Yêda descreve diversas memórias demarcadas pelo sentido do olfato, como o cheiro do café, da manga, de uma flor...

Essas lembranças podem ser revividas quando em contato novamente com o aroma que a despertou. O próprio lembrar pode despertar a sensação de sentir novamente aquele cheiro, quase como que se materializasse naquele momento. Ainda que, assim como o sabor, seja difícil defini-lo, já que “ambos são espíritos com vida própria, fantasmas que aparecem sem ser invocados para abrir uma janela da memória e levar-nos, através do tempo a um acontecimento já esquecido” (ALENDE, 2002, p. 70).

Além do fator emocional e de seu processar simbólico, há também uma possível explicação física do porque isso ocorre. Um estudo desenvolvido por pesquisadores holandeses (TOFFOLO; SMEETS; VAN DEN HOUT, 2012) demonstrou que o olfato é capaz de despertar memórias emocionais mais intensas e

detalhadas que qualquer outro sentido e isso provavelmente ocorre devido à proximidade entre o centro de processamento de cheiros e as regiões do cérebro que controlam as emoções e memórias.

Toffolo, Smeets e Van den Hout (2012) partiram da premissa do chamado “fenômeno Proust”, nome dado para a compreensão de aromas como “gatilhos” mais eficazes de memórias emocionais, despertando espontaneamente lembranças autobiográficas afetivas altamente vívidas e detalhadas.

O “fenômeno Proust” citado na pesquisa desses autores (2012) foi nomeado em referência à Marcel Proust, que em um famoso trecho do volume 1 de sua obra “Em busca do tempo perdido”, descreve detalhadamente o momento no qual saboreando uma *madeleine*³⁷ sente-se transportado para a primeira vez que degustou a iguaria. Proust (2006) então descreve longamente todo o prazer e alegria despertados pela lembrança.

É assim com nosso passado. Trabalho perdido procurar evocá-lo, todos os esforços da nossa inteligência permanecem inúteis. Está ele oculto, fora de seu domínio e do seu alcance, em algum objeto material (na sensação que nos daria esse objeto material) que nós nem suspeitamos. Esse objeto, só de acaso depende que o encontremos antes de morrer, ou que não encontremos nunca.

Muitos anos fazia que, de Combray, tudo quanto não fosse o teatro e o drama do meu deitar não mais existia para mim, quando, por um dia inverno, ao voltar para casa, vendo minha mãe que eu tinha frio, ofereceu-me chá, coisa que era contra os meus hábitos. A princípio recusei, mas, não sei por quê, terminei aceitando. Ela mandou buscar um desses bolinhos pequenos e cheios chamados *madeleine* e que parecem moldados na vala estriada de uma concha de São Tiago. Em breve, maquinalmente, acabrunhado com aquele triste dia e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de *madeleine*.

Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferentes as vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como o faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessava de me sentir medíocre, contingente, mortal.

De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligado ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não devia ser da mesma natureza. De onde vinha? Que significava? Onde aprendê-la? Bebo um segundo gole em que não encontro nada demais que no primeiro, um terceiro que me traz um pouco menos que o segundo. É tempo

³⁷ As *madeleines* são uma espécie de bolinho em forma de concha, preparado com ovos e raspas de limão. É uma receita tradicional francesa, originária da cidade de Commercy por volta do final do século XVIII.

de parar, parece que está diminuindo a virtude da bebida. É claro que a verdade que procuro não está nela, mas em mim. A bebida a despertou, mas não a conhece, e só o que pode fazer é repetir indefinidamente, cada vez com menos força, esse mesmo testemunho que não sei interpretar e que quero tornar a solicitar-lhe daqui a um instante e encontrar intacto à minha disposição, para um esclarecimento decisivo. Deponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. Mas como? Grave incerteza todas as vezes em que o espírito se sente ultrapassado por si mesmo, quando ele, o explorador, é ao mesmo tempo o país obscuro a explorar e onde todo o seu equipamento de nada lhe servirá. Explorar? Não apenas explorar: criar. Está em face de qualquer coisa que ainda não existe e a que só ele pode dar realidade e fazer entrar na sua luz... (PROUST, 2006, p. 71-72).

Na descrição de Proust (2006) percebemos o degustar das *madeleines* como o desencadear da busca por um tempo perdido, “trazendo para o Narrador toda a sua existência de alma. Um interlúdio de gosto e alma.” (BARCELLOS, 2017, p. 50). O caso das *madeleines* proustianas como exemplo do impacto psicológico do gosto e sua relação com a memória, é constantemente citado em textos que abordam as memórias gustativas e estudos sobre memória e alimentação de um modo geral.

Além da questão olfativa bem demarcada, Yêda afirma em mais de um momento, que não considera a comida em si como o elemento central da experiência gustativa, pois compreende que o mais relevante é a **comensalidade**, o fato da refeição ser um momento de partilha. Isso ressoa em diversas lembranças que compartilha ao longo da sua narrativa, na qual vemos suas memórias gustativas serem descritas a partir de seus vínculos familiares e das refeições como um momento onde está todo mundo junto.

Como contextualizamos anteriormente, a comensalidade de fato é um fator que demarca fortemente nossa relação com a comida. O gesto de compartilhar a mesa ou uma refeição com alguém apresenta um significado ritual e simbólico superior a uma simples satisfação da necessidade alimentar, configurando-se também em uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade (BOUTAUD, 2011).

Além da questão sensorial, temos então nosso corpo sentindo e assimilando esse momento do estar junto com quem nos faz bem, com quem nos traz um senso de familiaridade. A comida é devorada também a partir das risadas, do afeto, das conversas, das brincadeiras, do ouvir de histórias.

O sabor está no barulho da cebola refogada na panela *que se mistura com as conversas na cozinha*. No cheiro do bolo quentinho *feito pela avó*, recém saído do

forno. Nas diferentes texturas das frutas *encontradas no sítio do avô* e sentidas na palma da mão. No calor que sobe no fogão à lenha, *no almoço de domingo em família*. No vislumbre de ver a mesa toda arrumada, pronta para nos receber, *quando chegamos de visita na casa de alguém*. No doce que invade a boca, logo na primeira garfada de um pudim, *na sobremesa repartida com a melhor amiga*.

A comensalidade remete justamente à dinâmica social presente nas refeições. É a perspectiva do momento da refeição como um momento de interação social, de diálogo, com troca de afeto e estreitar de laços. Quando Santos (2011) expressa o comer enquanto ato social, faz referência ao ato alimentar como um momento de sociabilidade e comensalidade. E por isso que não só Yêda, mas todas demais narrativas trazem elementos que demonstram a comensalidade fortemente presente em nossas memórias gustativas.

A comensalidade neste contexto também pode ser exemplificada através de lembranças sobre a rotina e dinâmica do momento das refeições ou abranger as relações familiares e as sensações de pertencimento a um grupo. Ou até incluir o contexto de organização cotidiana nas refeições, demarcando a temporalidade que estrutura o dia-a-dia quando nos lembramos sobre o horário que costumeiramente as refeições são servidas e como isso também é um fator que registramos como característico da vivência naquele lugar.

As relações interpessoais também podem aparecer nas memórias gustativas a partir do que denominamos como **pessoa-referência**, ou seja, quando a lembrança evoca a imagem de alguém específico. Seja porque se trata de uma receita que se tornou um elemento no qual a pessoa passa a ser identificada, como é o caso da “tia do arroz quentinho” de Olga, ou porque muitas lembranças relacionam-se a uma pessoa em específico, como é o caso de Carlos, que quando solicitado que contasse uma memória gustativa, respondeu: - “Minha avó”, pois entende que sua relação afetiva com a comida vem grande parte pela influência e presença da avó em sua vida.

A perspectiva dessas memórias gustativas formadas a partir de uma pessoa-referência dialoga também com a compreensão de Demeterco (2016), citada anteriormente, sobre essas “reminiscências culinárias” como sendo lembranças relacionadas a um prato e/ou a pessoa que o preparava.

Nossas memórias gustativas, portanto, podem formar-se na associação de um determinado prato a alguém - por considerarmos ser a pessoa que o prepara

melhor ou por se tratar de uma receita autoral, desenvolvida por ela. E também pode partir da relevância que alguém em específico tem na formação de nosso gosto alimentar, representando uma forte influência no modo como nos relacionamos afetivamente e emocionalmente com a comida.

Conforme foi demonstrado ao longo da pesquisa, o modo como essas experiências são significadas deriva principalmente do fato de nos relacionarmos emocionalmente com a comida. Neste sentido, não há como pensarmos as memórias gustativas desassociadas das **emoções** presentes no ato alimentar.

E nossas emoções também estão conectadas com nossas experiências espaciais (SILVA, 2019). Logo, as emoções na vivência do sabor e do lugar são concomitantes. Ao degustar uma iguaria a digerimos também a partir das emoções despertadas naquele momento e lugar. O aspecto emocional da comida influencia como significamos um lugar, do mesmo modo que o vínculo emocional que possuímos com um determinado lugar também influencia como apreciaremos aquela refeição e transformaremos em lembrança.

Enquanto lia as narrativas, o que você sentiu? Do que você se lembrou? Como você imagina que Carlos, Olga, João, Benedito, Ariano, Alina, Yêda e Cecília sentiram-se ao lembrarem e nos contarem essas histórias? Ao relembra-rem todos esses sabores?

Esse conteúdo emocional inerente às memórias, parecem emergir no próprio ato de narrar, ao recontarmos nossas experiências a partir da descrição de algo que nos deixa saudosos, frustrados, entusiasmados, felizes... do que nos deixa emocionados. Memórias preenchidas pelo que o contato com aquele sabor nos causou física e emocionalmente. “São os sucos, os sucos de cajá e o de caju também, que sou assim *apaixonado*” (Ariano).

O simples pensar em um prato pode evocar associações que combinam imagens, emoções, sentidos e memória, numa mistura na qual praticamente é impossível de separar os componentes (KAUFMAN, 2012).

Conforme ressaltado, comemos o que nossas preferências estabelecem e o que a cultura nos prescreve. Lembrando que muito do que entendemos como preferência individual deriva do que aprendemos a assimilar como “bom”. Nestes dois movimentos, há uma influência significativa das emoções. Às vezes nossa reação emocional refere-se a uma experiência particular, outras vezes está associada ao que vivenciamos no coletivo.

Barcellos (2017) faz referência ao que nomeia como uma psicologia da alimentação, “um estudo de psicologia da imaginação gastronômica” desenvolvido a partir do pensar do alimento como campo simbólico e imaginativo:

A alimentação é arquetípica, está acontecendo o tempo todo. Precisamos sempre ser ou estar alimentados em diversos planos de nossa existência. Em sonhos e fantasias, a psique muitas vezes imagina-se alimentada ou alimentando-se. Ou faminta. E a psique também imagina – ou seja, sonha e fantasia – nos termos das metáforas da alimentação e da comida. Alimentamo-nos, claro, primeiro dos nutrientes que provêm da natureza e dos produtos da cultura material. Mas mesmo estes podem ter uma destinação puramente espiritual, ou anímica, como no caso das diversas drogas. Depois, alimentamo-nos de ar. Daí por diante, alimentamo-nos de nossos laços com coisas, pessoas, relações, tradições e produtos do espírito, como a arte, a literatura, as ideias, a história e as realizações (BARCELLOS, 2017, p. 123).

Toda essa reflexão sobre o que se constitui como “simbólico” ao/no ato alimentar é fundamental para a tese. A realidade é o sentido, o significado que o sujeito afere a ela: dá-se sentido e significado ao mundo porque ele existe em si mesmo, ao mesmo tempo em que o mundo existe porque o sujeito o dota de sentido (GIL FILHO, 2016). Logo, para compreender a dimensão simbólica da comida é preciso compreender como a significamos.

A partir dos exemplos trazidos, observamos que as memórias gustativas narradas remetem em sua maioria a lembranças felizes, momentos e experiências que evocam um estado de alento, alegria e conforto emocional. No entanto, é preciso fazer a ressalva que memórias relacionadas à alimentação não necessariamente são todas agradáveis ou referem-se a momentos felizes.

As narrativas também trouxeram, ainda que de forma não muito expressiva, relatos de experiências alimentares desagradáveis. Como no caso de João, que conta não conseguir mais consumir pimentão após ter tido uma intoxicação alimentar e Benedito que conta da sensação ruim deixada sobre a rede de hipermercados Walmart no período que morou nos Estados Unidos: “Você entra na sessão de pães e ela é quilométrica e tem aquele cheiro de pão de forma pré-fabricado e aquilo impregna em você que não tem jeito! Lembro que isso me deixou uma memória bem ruim.”

Podem existir também lembranças sobre períodos de escassez, de pratos que por alguma razão geraram repulsa ou desconforto e experiências vinculadas a

transtornos alimentares. A fome³⁸ também deixa marcas, também gera memórias... O estudo de Junia de Vilhena e Joana de Vilhena Novaes (2012), por exemplo, estabelece um paralelo entre alimentação e estruturação psíquica, investigando a relação entre comida e sofrimento psíquico.

“O sabor expresso no gosto e no cheiro é imaginação; é memória, pois estes nos remetem a outros lugares, a sentimentos agradáveis (ou desagradáveis), a experiências vividas” (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011, p. 62).

Para explicar as memórias gustativas, Demeterco (2016) apoia-se no termo “comida de alma”, citado por Nina Horta (1995) em uma de suas crônicas, para explicar os pratos que têm a capacidade de nos evocar sentimentos e se transformar em lembranças. Em seu texto, Horta (1995) descreve “comida de alma” como:

[...] aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. [...] Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja da mãe judia, panaceia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado as colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detonadora de lembranças. (HORTA, 1995, p. 15).

O que Horta (1995) caracteriza como “comida de alma” pode aplicar-se tanto ao conceito de memórias gustativas, quanto como uma releitura para “*comfort food*”. O conceito de *comfort food* por sua vez, pode ser descrito sucintamente como “comidas cujo consumo evoca um estado de conforto psicológico e de prazer para uma pessoa” (WANSINK; CHENEY; CHAN, 2003, p. 739, *em tradução livre*).

É uma expressão geralmente utilizada em pesquisas sobre alimentação como algo que nos remete à comida caseira, envolta de nostalgia e que faz lembrar cuidado e carinho, sentir-se amado. Aquela comida que é quase como receber um abraço. Quando as coisas se tornam difíceis, ela nos conforta.

Claro que há outros atos ou elementos que podem funcionar como mecanismo de alívio e conforto em períodos de estresse e tristeza. No entanto, para LOCHER *et al* (2006) a comida é um caso distinto, pois é incorporada pela pessoa,

³⁸ Ainda que não vá ser detalhado na tese, este é um tópico importante e que precisa ser pontuado. Sobre o tema, podemos citar como referência a obra “Geografia da Fome (O dilema brasileiro: Pão ou aço)”, publicado originalmente em 1946 por Josué de Castro (1908 – 1973), médico, professor e sociólogo brasileiro, que aborda a fome também a partir de um pensar geográfico sobre a questão.

levada diretamente ao corpo, o que faz com que tenha não apenas efeitos psicológicos e emocionais, mas também físicos.

Em um nível estrutural, por derivar de uma dinâmica sociocultural, a comida pode proporcionar um senso de coletividade, de união e de pertencimento a determinado grupo. Em um nível mais micro, a comida pode auxiliar-nos a administrar emoções difíceis, ao evocar momentos felizes, de intimidade e afeto dividido com quem queremos (e nos quer) bem. Por isso, os aspectos sociais e culturais da comida também estão intimamente ligados com o sentimento de bem estar físico e mental (LOCHER *et al*, 2006).

Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse (2016) faz um comparativo entre os elementos presentes em distintas definições de *comfort food* e sintetiza suas características, descrevendo-os como:

[...] designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade (como *stress* ou melancolia), sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo (como a infância) e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele (como a família). (GIMENES-MINASSE, 2016, p. 96).

Por conta da popularização de seu uso para fins comerciais, Barcellos (2017) afirma que *comfort food* refere-se à comida caseira com toques sofisticados que foi revisitada por *chefs* e rebatizada com o termo. Não é uma leitura equivocada, pois de fato é possível observar essa tendência no segmento da alimentação comercial, pela propagação de produtos que são vendidos apoiando-se no imaginário em torno de um “toque caseiro”.

No entanto, nos estudos sobre alimentação, o termo geralmente é empregado mais próximo ao que Barcellos e Nina Horta (1995) chamam como comida de alma. Ou seja, a comida que traduz intimidade, ligada às raízes, tradições, ao lar: “[...] mantendo-nos alimentados em nossa dimensão memorialista e afetiva, chamada comida de alma, *soul food* [...] aquela comida carregada de lembranças felizes, um breve regresso ao lar da infância” (BARCELLOS, 2017, p. 85).

[...] fornos e fogões, liquidificadores, processadores, panelas, facas, colheres, potes, tigelas. Aromas e explosões, sabores e venenos. Misturar e separar. Aquecer, cortar, destrinchar, ferver, picar, temperar. Tudo isso – e muito mais nesse universo de símbolos – encontra lugar em nossos sonhos

e fantasias, em nossos modos de ingestão e digestão de nossas experiências de vida, de nossas dores de alma, dos eventos de nossos instintos, afetos e emoções: tudo aquilo que *cozinha* dentro de nós, tudo o que absorvemos ou que somos impelidos a *metabolizar*, e que vai nos nutrindo, ou nos intoxicando. (BARCELLOS, 2017, p. 29 – *grifo do autor*).

Para Almeida *et al.* (2008) e Silva e Cárdenas (2009), no caso de pessoas idosas por exemplo, a comida associada às lembranças de experiências de vida – passadas e presentes – e sua comunidade, faz com que a alimentação assuma um significado ainda mais expressivo, pois por meio de um alimento representativo, a pessoa idosa revive sua história e reencontra-se com seu passado. A alimentação é um elemento-chave para o gozo e o bem-estar na velhice por estar imersa também em afeto, emoções, sociabilidade, prazer e alegria (SILVA; CÁRDENAS, 2009).

Comfort food, comida de alma e memórias gustativas são conceitos que dialogam entre si, pois evocam o simbólico presente no ato alimentar. Ambos compreendem que a partir da comida construímos lembranças. A comida como conforto, sentida como alento e envolta de nostalgia representa mais um exemplo de como o sabor influencia no modo como vivenciamos e damos significado ao mundo.

Em um trecho presente no livro “A razão gulosa: Filosofia do gosto”, Michel Onfray (1999) ilustra o conformar/evocar de uma memória gustativa. Em sua descrição sobre o que considera “sua melhor lembrança gastronômica”, o autor evidencia a importância de todos os aspectos presentes ao se degustar algo.

A ideia me veio como um raio, fulgurante, do lugar onde ela estava: nos limbos, na memória da criança que fui. Minha melhor lembrança gastronômica era um morango no jardim de meu pai. O dia fora quente, num verão. Os morangos estavam saturados desse calor que queima os frutos até o centro, onde são mornos. As folhas não bastam para fazer uma sombra que os proteja suficientemente. Arranquei um deles. Meu pai convidou-me a passá-lo na água, segundo sua expressão, para limpá-lo e refrescá-lo. O filete que descia da torneira estava gelado – vinha das fontes que dormiam sob os jardins. Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagada sob o meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo da minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade – eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora. (ONFRAY, 1999, p. 17).

No relato de Onfray (1999) é possível visualizar essas multiplicidades de elementos presentes nas memórias gustativas. Não se trata apenas da reação

sensorial que o morango causa, mas o fato de tal morango ter sido ofertado pelo pai, em um momento de carinho entre pai e filho. Morango esse que, em certa medida, representa o próprio trabalhar do pai na horta. No lembrar do saborear desse morango, vem à tona o período da infância, a relação com o pai e o próprio processo de formação de seu gosto alimentar.

Conforme observado por Marandola Jr. (2012, p. 49) a forma como o autor descreve esta lembrança “é uma experiência geográfica”. Os detalhes das sensações despertadas em seu paladar somam-se à sensação térmica característica do período de verão, do estar no jardim em contato com a natureza, da possibilidade de comer um alimento direto da horta. Não é apenas o degustar de um morango, é o degustar de um morango naquele momento, circunstância e lugar.

As *madeleines* de Proust (2006) citadas anteriormente representam também um momento de intersecção entre passado e presente. Ao comer aquela iguaria, o momento presente é ressignificado pela evocação instantânea das sensações de quando se saboreou as *madeleines* no passado. Nesse fragmento do texto, ao descrever a sensação gustativa transcendendo o tempo social, Proust (2006) possibilita uma percepção sobre o tempo em uma “escala subjetiva que recorre a experiências vividas para compreender as sensações do presente” (CORÇÃO, 2007, p. 1).

Para Henri Bergson (2006) a memória se diferencia em memória-hábito e a memória das lembranças puras. A memória-hábito relaciona-se com os mecanismos motores e são adquiridas pela atenção e repetição de algo até transformar-se em um hábito. Consiste nas ações realizadas quase que de modo automático, mecânico. E há a memória que abrange as lembranças puras, que ocorrem de modo isolado, evocando momentos únicos e singulares, referindo-se a uma situação específica, vivida de modo particular pelo sujeito.

No contexto das memórias gustativas, a experiência através do sabor alimenta nossas memórias. Exemplos como o morango de Onfray (1999) e as *madeleines* de Proust (2006) demonstram a sensação gustativa como capaz de transcender o tempo, possibilitam refletir sobre como nossas experiências se transformam em memórias e como essas memórias influenciam em nossa relação com a comida.

Isso ocorre, pois como explica Bergson (2006) as percepções estão impregnadas de lembranças, o que faz com que os dados imediatos captados pelos

sentidos ocorram misturados aos detalhes de experiências passadas. Assim, “esse afloramento do passado combina-se com o processo corporal e presente da percepção” (BOSI, 1994, p. 46). Ao olhar para as narrativas, visualizamos como as memórias gustativas são parte fundamental de como Alina, Yêda, Cecília, Carlos, João, Olga, Benedito e Ariano vivenciam o sabor atualmente.

Isto para Virgínia Palhares (2014, p. 28) é um ponto de aproximação com o hedonismo, visto seu entrelaçamento com as lembranças. As lembranças hedonistas consistiriam em “[...] uma marca na nossa história de vida. Quem de nós mantém guardado em nossas lembranças da infância os sabores e aromas da casa de nossos avós ou de lugares experienciados no tempo e por que não dizer, no lugar?”. A abordagem de Palhares (2014) segue a linha da geografia hedonista delineada por Marandola Jr. (2012), citada anteriormente no tópico sobre Geografia dos Sabores. Essas lembranças hedonistas às quais Palhares (2014) se refere são memórias gustativas.

Para Cassirer (1994) diferentemente da imaginação e inteligência de teor prático dos animais, o ser humano desenvolveu uma imaginação e uma inteligência simbólicas. Nesse contexto, há também uma memória simbólica, consistindo no processo pelo qual as pessoas não apenas repetem sua experiência passada, mas também a reconstroem, tornando a imaginação um elemento necessário da verdadeira lembrança.

A partir da filosofia cassireriana justificamos o simbólico como algo inerente à comida. O sabor que entra em nossa boca já vem impregnado de significados, pois quando percebo as coisas, já as dotto de sentido. Sabor que nos remete a uma memória gustativa, que nos desperta sensorial e emocionalmente e que fortalece nossos laços com os outros e com o lugar.

A memória é inerente ao ser humano e reflete em como digerimos nossas experiências cotidianas, consistindo “dimensão constitutiva do sujeito” (DIAS, 2018, p. 161). Nossas lembranças, gustativas ou não, são espacializadas, possuem uma referência espacial.

O lugar onde se desdobram os acontecimentos são tão relevantes quanto o acontecimento em si. Para Bachelard (1993, p. 203) a memória é espacial, associada aos lugares e não ao tempo, pois: “O inconsciente estagia. As lembranças são imóveis e tanto mais sólidas í quanto mais bem espacializadas”.

Essa perspectiva é corroborada por Dias (2018, p. 168) ao afirmar que “A memória também é uma dimensão temporal que nos permite refletir sobre a experiência humana que é sempre uma experiência espacializada”.

O sabor como uma experiência geográfica e a ligação mnemônica que possuímos com a comida (e com lugar) estão, portanto, conectados. Se a memória é formada a partir do que nos afeta, ela é essencial para compreendermos nossos vínculos com o lugar.

Em nossa análise, o **lugar** nas memórias gustativas pode ser pensado a partir de duas dimensões: na referência espacial do gosto alimentar e a influência da comida na (re)significação de um lugar.

Comida e memória, ambas entrelaçam duas escalas diferentes – individual e social. Em um nível mais individual, as experiências particulares transformando-se em memórias afetivas. Em nível social, a perspectiva da comida e das práticas alimentares como narrativas da memória social de um grupo. Lembrando que mesmo quando a comida está relacionada a uma vivência pessoal e singular, carrega também referência ao convívio em grupo, já que há diversos elementos de nossas lembranças que refletem nosso gosto alimentar.

A comida (nos) comunica, consistindo em uma narrativa capaz de contar histórias e expressar significados (AMON; MENASCHE, 2008). Individualidade e coletividade atravessam as histórias que contamos via sabor. As duas se confluem, pois para Maurice Halbwachs (1990), há uma relação direta entre a memória coletiva e a memória individual, pois ainda que se trate de uma faculdade individual, reconstrói-se e perpetua na coletividade.

Tendo em vista que nossos hábitos alimentares derivam do gosto alimentar, um processo que parte de nosso contexto social e cultural, é possível visualizar nas memórias gustativas essa sobreposição do coletivo e individual. Podemos ilustrar essa dinâmica a partir de Olga e Benedito, por exemplo.

Ambos são paraenses e viveram por um longo período na cidade de Belém, mas possuem perfil e vivências distintas. Em suas narrativas observamos alguns elementos comuns, como a relação afetiva com os rios, lembranças relacionadas ao costume de tomar banho de igarapé ou o consumo de peixes como hábito alimentar local. Esse hábito alimentar é ilustrado por Benedito no peixe fresco que a mãe costumava comprar direto do vendedor quando morava no interior paraense e por

Olga com o peixe pescado pela técnica de currais comum nas praias de pesqueiros que visitava com a família.

Temos então duas vivências (espacial e alimentar) que se distinguem e se assemelham: a indicação do consumo de peixe entre os hábitos alimentares situam espacialmente os dois em sua identificação enquanto paraenses, porém a particularidade de suas vivências evocam ao mesmo tempo dois lugares distintos: a casa que Benedito morou quando criança e as praias pesqueiras visitadas por Olga.

O paladar é o sentido da percepção dos sabores, mas ele responde a uma sensibilidade particular marcada pela pertença social e cultural e pela maneira com a qual o indivíduo singular a ela se acomoda, segundo os acontecimentos próprios de sua história. (LE BRETON, 2016, p. 395).

Queiroz Filho (2014) apresenta a memória como um elemento que age “tecendo fio” entre os sujeitos, os lugares e os acontecimentos. Assim, lembrar é um processo que vai além de apenas descrever os fatos, pois as memórias vão atualizando o passado e reencontrando o vivido, em uma recriação do real. Nesse sentido, é a própria realidade que se forma na (e pela) memória.

Essa perspectiva pode ajudar-nos a pensarmos nossas experiências e como elas refletem no lugar e em suas dimensões de significado. “[...] O tempo é vivido como memória, e por isso memória e identidade adensam o lugar. A memória é a experiência vivida que o significa, definindo-o enquanto tal” (MARANDOLA Jr., 2012, p. 229). Degustar um sabor nos traz lembranças sobre um lugar específico, ao mesmo tempo que transforma a sensação do estar em um lugar outro.

A comida consiste em uma experiência vinculada a nossas emoções – despertando-as e sendo influenciada por elas. No processar de lembranças, sabor e lugar parecem se imbricar de modo indissociável, já que “todo lugar tem um significado, e alguns lugares vêm a nós pelo sabor” (GRATÃO; MARANDOLA Jr., 2011, p. 63).

Quando Yêda nos conta sobre a manga como uma de suas memórias gustativas, observamos o vínculo afetivo com o sítio do avô, lugar a que a lembrança a remete e ao mesmo tempo como essa memória gustativa influencia e ressignifica outros lugares vividos no tempo presente: “O cheiro da manga... Eu tiro o cabinho e fico cheirando. Me remete ao sítio na hora! Na feira, eu tiro o cabinho assim, aí fico cheirando... Nossa aquilo... O cheiro é uma coisa!”.

Se experiência e memória operam de modo entrelaçado no vivenciar do mundo, ambas encontram na narrativa uma forma de se materializar em palavras. Walter Benjamin (1987, p. 221) traz a experiência como um conceito central de sua filosofia e a narrativa como uma expressão da mesma, afirmando que o dom de um narrador é poder contar sua vida e sua dignidade é contá-la inteira. Benjamin (1987, p. 37), refletindo sobre a obra de Proust (2006) citada anteriormente, afirma que “[...] um acontecimento vivido é finito, ou pelo menos encerrado na esfera do vivido, ao passo que o acontecimento lembrado é sem limites, porque é apenas uma chave para tudo o que veio antes e depois.”

Esta afirmação indica não apenas a importância das narrativas como registro (vivo) do vivido, mas também como de certa forma, um guia para o desdobrar do tempo. Ao elegermos as narrativas como fonte de análise buscamos justamente dar atenção às memórias formadas nas vivências cotidianas das pessoas, aqui, procurando identificar os sabores e lugares que sobressaem nesse costurar de lembranças.

Ao descrever o alimento como uma “constelação sensorial”, Le Breton (2016) chama nossa atenção para a dimensão do corpo, o qual experimenta o mundo por meio dos sentidos. Sua antropologia dos sentidos está estruturada na compreensão de que o corpo, enquanto “profusão do sensível”, leva a nossa condição primeira: “[...] a condição humana não é toda espiritual, mas à primeira vista corporal” (LE BRETON, 2016, p. 11). Corpo este que vivencia a comida através de seus sentidos impregnados de significado.

A todo momento, enquanto este nosso corpo sensível “saboreia o mundo”, estamos estabelecendo experiências que serão transformadas em lembranças. Ao tocarmos a comida, sentirmos sua textura, temperatura e seu perfume. Ao sentirmos nosso paladar identificar o gosto do que levamos à boca, quais lembranças permanecerão conosco? Como essas lembranças significam e transformam nossos vínculos com o lugar?

O sabor que guarda (e desvela) experiência e memória da paisagem e do lugar, como as imagens, os símbolos, os mitos não é uma invenção psíquica do ser humano, mas uma função de revelar essências do ser. Estudá-lo nos leva a conhecer as ligações existenciais homem-terra [...] (GRATÃO; MARANDOLA Jr., 2011, p. 70).

Como um dos elementos que demarcam nossa organização cotidiana, a comida também traz a casa como um elemento presente em nossas memórias gustativas. A divisão arquitetônica de seus espaços, a centralidade da cozinha no convívio dentro da casa, a existência de um fogão a lenha, os almoços em família ou amigos. Nossas casas são construídas também a partir dos sonhos, risos, conversas que preenchem suas paredes. É, como denomina Bachelard (1978, p. 200), “nosso canto do mundo”, o local que buscamos por abrigo, convívio, conforto e paz.

A casa demarca o que nos é próximo e familiar, configurando-se “[...] como o pertence que mais se caracteriza como nosso” (BOLLNOW, 2008, p. 134). Ela se constrói a partir de como a vivenciamos e não apenas por sua posse simplesmente. A casa nas memórias gustativas é evocada justamente a partir da relação afetiva, de como a significamos.

A casa, esse “micro-espço do mundo” (SILVA, 2009, p. 2) é local de abrigo e socialização. A expressão “sentir-se em casa”, tão comum em nosso dia a dia, refere-se a sentirmos confortáveis, familiarizados, acolhidos em um lugar. De sentir aquele espaço como nosso, mesmo que temporariamente. É uma sensação que indica nosso vínculo afetivo com o lugar e ainda que não ocorra apenas através da experiência gustativa, a comida certamente influencia também nesse processo.

Ao adaptar-se a uma nova cidade, situada em um Estado que muitas vezes traz hábitos tão diferentes dos nossos, procuramos ir assimilando o que é novo, familiarizando-nos aos hábitos locais até que a nova cidade também traga essa sensação de “sentir-se em casa”. E a adaptação do paladar integra esse processo.

Junto aos novos sabores locais, há também o ajuste em relação às diferenças de estilo de consumo alimentar: os produtos e marcas característicos, a dificuldade de encontrar alguns produtos com que já éramos habituados a consumir cotidianamente, a falta de tempero na comida, o perfil do funcionamento do setor de alimentação comercial e os costumes diferentes nas refeições. Estar em uma nova cidade e sentir-se adaptado aos costumes locais, não anula claro vínculos estabelecidos com outros lugares. Alguns hábitos inclusive irão permanecer.

O conforto emocional que o consumo de iguarias características de nossa terra de origem nos causa, existirá independentemente do quão nos sentimos inseridos na cultura de um novo local. E isso ocorre não necessariamente por nos sentirmos fortemente vinculados a nossa terra de origem (para alguns, sim), mas porque esses sabores estão significados a partir de nossas memórias gustativas.

Talvez possamos definir essa significação dos lugares a partir de nossas memórias gustativas como um “sentir-se em casa”.

Se na visão de Bachelard (1978) a casa é onde abrigamos nossos sonhos, na cozinha esses também viram memórias. Os sabores nos acolhem, nos recebem, nos confortam, nos fazem sentir em casa. Se podemos pensar “lar doce lar” sobre onde nos sentimos acolhidos com amor, a comida também é uma forma de expressá-lo. Tudo isso tempera nossas experiências e as lembranças afetivas que nos formam e portanto, consistem também um caminho para entender o modo como vivenciamos (saboreamos) o mundo.

5 UM ÚLTIMO CAFÉ: CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A PESQUISA

Um chá para acalmar a alma e um café para despertar a mente.

Júlia Woolf

Maniçoba, feijoada, camarão seco, mandioca, pastel de feira, farinha, tapioca, tacacá, suco de caju, arroz, macaxeira, café, pão de queijo, polenta, mugunzá, geleia de cupuaçu... O que esses nomes nos dizem sobre as pessoas que os prepararam? Sobre quantas horas são necessárias para seu cozimento e o ingrediente que não pode faltar para que seu tempero fique com o toque certo? O que os sabores que esses nomes carregam dizem sobre quem os degustam? E sobre o lugar onde os plantamos, colhemos, cozinhamos, servimos e comemos? Se a gente é o que come, o que isso diz sobre nós em termos simbólicos?

Se a filosofia cassireriana nos ensina que toda objetividade parte de uma subjetividade, quanta coisa a comida nos diz para além de seus ingredientes? Olga, Benedito, Ariano, Alina, Yêda, Cecília, Carlos e João contam-nos que a comida também é temperada com afeto, saudade, fé, cura, desejo, conforto, prazer e amor.

Nossa natureza simbólica faz com que todos estes elementos constituem-se também em ingredientes que nos atravessam junto aos sabores que nos chegam à boca. Suas histórias demonstram que uma mesma fruta, provada por duas pessoas geram experiências completamente diferentes e são dotadas de significados distintos. E tudo isso se transforma, alimenta nossa memória.

A diversidade das memórias gustativas presente nas narrativas, reforça a subjetividade de nossa relação com a comida e demonstra seu poder mnemônico. Ao mesmo tempo, a descrição dessas memórias a partir de elementos diversos, denota o processo particular de significação por parte de cada um.

E se o açaí que comemos em Curitiba não é o mesmo açaí que comeríamos em Belém, o que essa iguaria pode nos dizer sobre lugar? Pensar a comida geograficamente exige esmiuçarmos as diversas camadas que a compõem, assim como olharmos como os sabores também dão significado ao mundo. Os sabores são fonte de conhecimento.

Nos estudos da Geografia dos Sabores, o termo *sabor* é empregado não apenas como referência às sensações advindas do paladar, mas também como um sinônimo para gosto alimentar, ou seja, a forma como aprendemos a nos relacionar

com a comida, o que entendemos por comida e como ela deve ser preparada e consumida.

Em determinado momento, apresentamos a distinção que autores como Santos (2011) e DaMatta (1987) fazem entre os termos alimento e comida, afirmando que comida reforça justamente a perspectiva de que o que se come deriva de um contexto social e cultural. Evidentemente que essa perspectiva não quer dizer que uma pesquisa que use os termos “alimento” ou “alimentação” não carrega também um fator cultural e simbólico. Não há como suspender essa questão, pois a dimensão cultural e simbólica é inerente ao ato de comer e estará, de um modo ou outro, sempre presente.

E essa dimensão está no cerne da Geografia dos Sabores, pois a proposta aqui é tratar o tema alimentar justamente a partir das subjetividades de nossa relação com a comida e como isso espelha e reflete-se no contexto espacial.

O sabor é uma experiência geográfica, pois nossos hábitos alimentares possuem uma referência espacial. Do mesmo modo, o sabor é uma experiência geográfica, pois acrescentamos camadas significativas ao lugar através dos sabores que vivenciamos. Compreender o sabor ajuda-nos a entender como as memórias gustativas também nos fazem construir laços com e no lugar.

Alimentação, comida, sabor, memória gustativa, iguaria, gosto alimentar, comida de alma, *comfort food*, paladar, refeição, comida típica, cozinha... Quantos termos cabem em uma pesquisa sobre sabor e lugar! Quantos caminhos possíveis para compreendermos nossa relação com a comida!

A relação afetiva com o que comemos indica-nos a ligação mnemônica que temos com a comida e com o lugar. As memórias gustativas abrangem as experiências vividas pelo sabor transformadas em lembranças. Traduzem o modo particular de significarmos o mundo, que também é conformado pelos sabores que nos atravessam.

Por serem espacializadas, as memórias gustativas nos trazem os laços com o lugar ao qual aquela memória se refere, ao mesmo tempo que essa lembrança transforma o momento vivido no presente, (re)significando nossa experiência em outro lugar.

O que comemos *deriva* de um vínculo com o lugar e ao mesmo tempo o que comemos *constrói* um vínculo com o lugar. Esses aspectos do tempo-espço

intermediado/transformado pelas memórias gustativas também evoca a dialética de nossa relação simbólica com o mundo.

Pela diversidade de aspectos inerente ao tema, havia diversos caminhos teóricos e metodológicos possíveis que partissem, por exemplo, da relação com o corpo, do telúrico, do comportamento de consumo, da saúde, da comida como identidade, da comensalidade, da contraposição do urbano e rural, entre outros. Estes agora consistem em caminhos possíveis para estudos futuros.

As reflexões realizadas nesta pesquisa via Geografia dos Sabores também permitirá retornar com um novo olhar para o Turismo, minha área de formação. Afinal o simbólico da comida também influencia em como nos deslocamos e desbravamos novos lugares. Nossas viagens também são construídas a partir das expectativas e experiências em torno do sabor. E tudo isso também gera novas memórias gustativas.

Conforme foi comentado em diversos momentos, a comida é um tema que naturalmente evoca uma questão espacial. Há portanto um potencial enorme ainda a ser explorado pela Geografia, como estudos que enfoquem o sabor a partir da relação com a cozinha e a casa, de nossa vivência e organização na cidade, através da perspectiva de gênero; ou até mesmo através de uma análise a partir de cadernos de receita.

Desenvolver essa pesquisa a partir de narrativas foi um convite para que sentássemos à mesa junto de nossos entrevistados e pedir que nos permitissem conhecê-los a partir de suas histórias. Ouvir suas lembranças foi como abrir e compartilhar seus cadernos de receitas, diários e álbuns de fotografias. Proporcionou-nos uma troca muito significativa, semelhante ao que se está implícito na partilha do pão.

Foi um privilégio e um desafio. Solicitar a alguém, que não se conhece, para dividir suas memórias pessoais implica uma confiança entre pesquisador(a) e entrevistado(a). Ouvir, escrever, ler e analisar estas narrativas é acessar detalhes particulares das vivências dessas pessoas e a forma singular com que a significam.

A escolha do tema, os caminhos teóricos, a metodologia que a estrutura... Tudo isso vem de uma busca em trazer o sensível para o centro da pesquisa acadêmica. E apesar da fenomenologia permitir-nos desbravar e estabelecer novos caminhos, em diversos momentos foi desafiador encontrar e sentir segurança para

dar o tom desejado à pesquisa. Há ainda alguns “entraves positivistas” que teimam em tentar nos segurar.

A forma escolhida para captar e compartilhar essas histórias foi também tornar a própria leitura da tese uma experiência que despertasse quem nos lê agora para também pensar sobre suas relações com os sabores. Qual seu prato favorito? Em quais momentos este prato esteve presente em sua vida? Que sentimentos seu consumo ou as lembranças desse sabor te desperta? De que forma sente que isso transforma e significa os lugares por onde passa? Ao apresentarmos as narrativas aqui presentes, estamos pedindo que se sente também conosco à mesa.

E esse é um dos aspectos mais fascinantes do tema alimentar. Ao falar sobre comida, falamos sobre pessoas, sobre nosso dia a dia, nossas casas, nossas famílias e amigos. É algo fácil de se dialogar, pois está imbricado em quem somos e o que vivemos. E por isso que foi possível construir essa pesquisa a partir de narrativas e estabelecê-las como centralidade do que iria ser discutido e apresentado.

A perspectiva humanista de investigação, que norteia os delineamentos, teóricos e metodológicos, abre caminhos para pesquisarmos a partir da esfera do que é sensível, do que nos move e nos toca. Reforça que a construção de uma pesquisa dessa natureza dá-se principalmente na relação estabelecida com os entrevistados e, portanto, a importância do cuidado e sensibilidade na análise de suas narrativas.

A teoria nos ensina muito sobre o sabor, mas a vida cotidiana nos ensina ainda mais. E se ao falar sobre comida, falamos sobre pessoas. É preciso ouvir atentamente o que elas têm a nos dizer. E quanta coisa estar junto e ouvir as histórias compartilhadas por Benedito, Olga, Alina, Ariano, Cecília, Yêda, João e Carlos nos ensinaram! Novas narrativas carregadas de outras vivências, com certeza possibilitariam aprender ainda mais.

E é na construção da análise do sabor como experiência emocional e espacial a partir da relação íntima, cotidiana e pessoal de cada um de nossos entrevistados com a comida e o lugar, que acreditamos estar a riqueza deste trabalho e nossa principal contribuição para os estudos geográficos, especialmente os da Geografia dos Sabores.

Que sensações o degustar dessas narrativas te trouxe? Como você narraria sobre os sabores e lugares presentes nos relatos de Olga, Benedito, Ariano, Alina,

Yêda, Cecília, Carlos e João? O que você nos contaria sobre os sabores e lugares presentes em suas próprias lembranças?

Comida de alma, comida e memória, comida e lugar. Comer nos conecta com o mundo, com os outros e com nós mesmos. Os sabores revelam nossa habilidade em construir uma significação sensível com/no lugar. A comida nos preenche de lembranças e tempera nossos vínculos afetivos com o lugar, tornando-os cheios de significados e sabores. Na experiência com o sabor, encontramos nosso lugar. Chegamos finalmente em casa. Puxe a cadeira, sente-se, tome um café. Ah, lar, doce, lar!

REFERÊNCIAS

- ALLENDE, Isabel. **Afrodite** - Contos, receitas e outros afrodisíacos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
- ALVES, Isidoro. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 54, p. 315-332, 2005. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-40142005000200017>>. Acesso em: 21 mar. 2020.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/viewFile/4467/3867>. Acesso em: 01 ago. 2016.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, v. 16, 2017, p. 1-13. Disponível em: <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/2011>. Acesso em: 25 set. 2019.
- ALVES, Rubem. **Estórias de quem gosta de ensinar**: o fim dos vestibulares. Campinas/SP: Papirus, 2000.
- BACA, Andrea Santos; LOBERA, Gloria Idalia Baca. Em busca da ordem do caos: A lógica do capital na determinação de que é bom para comer. **Geografares**, p. 82-104, 2018. Disponível em: <http://www.periodicos.ufes.br/geografares/article/view/17968/13691>. Acesso em: 31 set. 2018.
- BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. Tradução de Antônio da Costa Leal e Lídia do Valle Santos Leal. (Coleção Os Pensadores). São Paulo: Abril Cultural, 1978.
- BARCELLOS, Gustavo. **O banquete da psique**: imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.
- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu**: an invitation to the study of food and society. Taylor & Francis, 2002.
- BELÉM. O Ver-o-Peso. Disponível em: <http://www.belem.pa.gov.br/ver-belem/detalhe.php?p=363&i=1>. Acesso em: 21 mar. 2020.
- BENJAMIN, Walter. **Obras escolhidas** – Magia e técnica, arte e política. Vol. 1, 3ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1987.
- BERGSON, Henri. **Memória e vida**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- BOLLNOW, Otto Friedrich. **O homem e o espaço**. Curitiba/PR: Editora UFPR, 2008.
- BOMBARDI, Larissa Mies. **Geografia do uso de agrotóxicos no Brasil e conexões com a União Européia**. São Paulo: FFLCH – USP, 2017. E-book.

Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1ci7nzJPm_J6XYNkdv_rt-nbFmOETH80G/view. Acesso em: 04 jul. 2019.

BONA, F. D. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, v. 2, 2007, p. 52-60. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/revistax/article/view/11776/8367>. Acesso em: 20 jul. 2016.

BOSI, Éclea. **Memória e sociedade**: lembranças dos velhos. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII**: Vol. I. As estruturas do cotidiano. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995 [Obra originalmente publicada em 1825].

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASSIRER, Ernst. **Ensaio sobre o homem**: introdução a uma filosofia da cultura humana. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

_____. **A filosofia das formas simbólicas**: I – A linguagem. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

_____. **A filosofia das formas simbólicas**: II – O pensamento mítico. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946.

CAVALCANTE, Tiago Vieira. O sabor no lugar não me deixes de Rachel de Queiroz. **Geosaberes**, v. 7, n. 12, p. 31-39, 2016. Disponível em: <http://www.geosaberes.ufc.br/geosaberes/article/view/532>. Acesso em: 19 dez. 2017.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis/RJ: Vozes, 1996.

CLANDININ, D. Jean; CONNELLY, F. Michael. **Pesquisa Narrativa**: experiências e história na pesquisa qualitativa. Uberlândia: EDUFU, 2011.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 4. Ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2014.

CORÇÃO, Mariana. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História, 2007, São Leopoldo. **Anais...** Disponível em:

<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 15 nov. 2017.

COSTA, Pedro Carvalho; PALHARES, Virgínia de Lima. Geografia do sabor: Um ensaio na comunidade Alto dos Bois, Angelândia/MG. In: OLIVEIRA, C. D. M. de; GONDIM, L. B.; SILVA, L. R. T.; MACHADO, I. C. B.; CAVALCANTE, T. V. (orgs.). **Os outros somos nós – NEER** (2006-2016). Timburi/SP: Editora Cia do Ebook, 2016. Disponível em: <http://www.neer.com.br/home/?p=274>. Acesso em: 04 jun. 2018.

CRESSWELL, T. **Place**: an introduction. 2nd. Edition. Blackwell Publishing Ltd: Oxford, 2015.

DAMATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. In: **El Correo - Unesco**, n. 9, p. 22-23, 1987. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#nameddest=73102>. Acesso em: 19 set. 2018.

_____. **A casa & a rua**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DARDEL, Eric. **O homem e a terra**: natureza da realidade geográfica. São Paulo: Perspectiva, 2015 [Obra originalmente publicada em 1952].

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba: 1900 – 1950). Curitiba: Máquina de Escrever, 2016.

DIAS, Juliana Maddalena Trifilio. Memória e lugar: entre a noção de indissociabilidade espaço-tempo e a reflexão sobre a experiência geográfica. **Geograficidade**, v. 8, n. 2, p. 161-173, 2018. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/13132>. Acesso em: 07 nov. 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DUTRA, Elza. A narrativa como uma técnica de pesquisa fenomenológica. **Estudos de Psicologia**, vol. 7, n. 2, p. 371-378, 2002. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-294X2002000200018&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 03 nov. 2017.

FERNANDES, Dalvani. Célula da rima: a conformação simbólica do espaço na relação hip-hop e religião. Tese (Doutorado em Geografia) – Setor de Ciências da Terra, Universidade Federal do Paraná, 2016. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/45131>. Acesso em: 24 abr. 2018.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Tradução Vera Joscelyn. 2ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FERREIRA, Adriana Angélica. **A experiência, a metrópole e o velho**. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Minas Gerais, 2013. Disponível

em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/IGCC-9AYJ23>. Acesso em: 11 set. 2017.

FERREIRA, Marina Rossi. **Turismo e gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaberes, 2016.

_____. **Baixa gastronomia**: Dinâmicas de consumo e as possíveis inter-relações com o turismo – Uma análise com base nos estabelecimentos de Curitiba/PR. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba (PR), 2005. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/38898/R%20-%20D%20-%20MARINA%20ROSSI%20FERREIRA.pdf?sequence=2&isAllowed=y>. Acesso em 03 jul. 2020.

_____; VALDUGA, Vander. La baixa gastronomia y la relación individuo-lugar: Un análisis en base a los establecimientos de alimentación de Curitiba (Brasil). In: NORRILD, J. A. (coord.). **Gastronomía y Turismo** – Destinos con sal y pimienta. Buenos Aires – Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2017, v. 1, p. 255-271.

_____; VALDUGA, Vander; BAH, Miguel. Baixa gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. **Turismo em Análise**, vol. 27, n. 1, p. 207-228, 2016. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87890>. Acesso em 03 jul. 2020.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. In: **Social Science Information**, n. 27, p. 275-293, 1988. Disponível em: <http://ssi.sagepub.com/content/27/2/275.extract>. Acesso em: 20 jul. 2016

FLICK, Uwe. **Uma introdução à Pesquisa Qualitativa**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet** – uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREITAS, Henrique; OLIVEIRA, Mírian; SACCOL, Amarolinda. Z.; MOSCAROLA, Jean. O método de pesquisa survey. **Revista de Administração**, v. 35, n. 3, p. 105-112, 2000. Disponível em: <http://www.utfpr.edu.br/curitiba/estrutura-universitaria/diretorias/dirppg/especializacoes/pos-graduacao-dagee/lean-manufacturing/PesquisaSurvey012.pdf>. Acesso em: 08 out. 2016.

GARINE, Igor de. Alimentación, cultura y sociedad. In: **El Correo - Unesco**, n. 9, p. 4-7, 1987. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#nameddest=73102>. Acesso em: 19 set. 2018.

GIL FILHO, Sylvio Fausto. Geografia das formas simbólicas em Ernest Cassirer. In: BARTHE-DELOIZY, F.; SERPA, A. **Visões do Brasil**: estudos culturais em geografia. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012.

_____. **Geografia das Formas Simbólicas**. Disciplina do Curso de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, abr. – jul. 2016. Notas de aula.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfort food: sobre conceitos e principais características. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 4, n. 2, p. 92-102, 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 02 jun. 2016.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Sabor e paisagem – O que revela o pequi nesta imbricação de ser essencial cultural. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, 2014, p. 4-15. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12906>. Acesso em: 08 jun. 2016.

_____. **Geografia e geograficidade dos sabores sertanejos**. Londrina, 2010.

_____. Geografia do sabor – geograficidades sertanejas: café. In: III ENCONTRO DE ESTUDOS SOBRE GEOGRAFIA E HUMANISMO, 2008, Campinas. **Anais...** Disponível em: https://geografiahumanista.files.wordpress.com/2010/11/geografia-do-sabor-e28093-geograficidades-sertanejas_-cafe.pdf. Acesso em: 14 ago. 2018.

_____. Geopoética do café – Ao sabor e aroma da terra vermelha – Uma maneira de habitar o mundo. In: XI Encontro Nacional da ANPEGE, 2015, Presidente Prudente/SP. **Anais...** Disponível em: <http://www.enanpege.ggf.br/2015/anais/arquivos/17/506.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2017.

_____. Sabor & Paisagem à luz de Bachelard: convite para sentar-se à mesa. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12819/0>. Acesso em: 14 mai. 2017.

_____. Sabor e paisagem – O que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12906>>. Acesso em: 14 jul. 2017.

_____; MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, v. 26, n. 51, p. 59-74, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/2177-5230.2011v26n51p59/21838>. Acesso em: 07 out. 2016.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Edições Vértice, 1990.

HORTA, Nina. **Não é sopa**: crônicas e receitas de comidas. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOLZER, Werther. **A geografia humanista**: sua trajetória 1950-1990. Londrina: Eduel, 2016.

_____. O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, 2014, p. 47-58. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12910/pdf>. Acesso em: 08 jun. 2016.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). Círio de Nossa Senhora de Nazaré – Belém (PA). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/55>. Acesso em: 21 mar. 2020.

_____. Conjuntos Urbanos Tombados Belém (PA). Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/103>. Acesso em: 21 mar. 2020.

_____. **Dossiê Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Iphan, 2007.

JENNINGS, Gayle. Interviewing: a focus on qualitative techniques. In: RITCHIE, W. B.; BURNS, P.; PALMER, C. (Ed.). **Tourism research methods**: integrating theory with practice. London, UK: CAB International, 2005.

JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. (Ed.) **Pesquisa qualitativa com texto**: imagem e som: um manual prático. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011

JUNGES, Cintia. Farinha de mandioca: tradição centenária. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 24/11/2011, Seção Vida e Cidadania. Disponível em: < <https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/especiais/litoral/farinha-de-mandioca-tradicao-centenaria-98b6ml694brtgf9j3y8rvqwr2/>>. Disponível em: 20 fev. 2020.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e emoção. In: Revista da ABESO, n. 60, ano XII, 2012. Disponível em: <http://www.comciencia.br/comciencia/handler.php?section=8&edicao=85&id=1049&print=true>. Acesso em: 16 jul. 2016.

LEANDRO, José Augusto. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**, v. 27, n. 54, p. 261-278, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbh/v27n54/a14v2754.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2020.

LE BRETON, David. **Antropologia dos sentidos**. Petrópolis / RJ: Vozes, 2016.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LISPECTOR, Clarice. **Felicidade clandestina**: contos. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

LOCHER, Julie L.; YOELS, William C.; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. Comfort food: An exploratory journey into the social and emotional significance of food. In: **Food and Foodways**: Explorations in the History and culture of Human Nourishment, v. 13, n. 4, p. 273-297, 2006. Disponível em:

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710500334509>. Acesso em: 12 out. 2018.

LODY, Raul. Diga-me o que comes e te direi quem és. **Folha de São Paulo**, 5 de fev. de 1997. Disponível em:

<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq050232.htm>. Acesso em: 22 set. 2018.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes Antropológicos**, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008. Acesso em: 27 jun. 2016.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, nº 33, p. 25-39. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em:

<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/0>. Acesso em: 20 jun. 2016.

_____. Olhares antropológicos sobre a alimentação – Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

_____; CASTRO, Heloísa Canfield de. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetria**, v. 8, 2013, p. 321-328. Disponível em:

<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/107215/000940620.pdf?sequence=1>. Acesso em: 15 jul. 2016.

MARANDOLA Jr., EDUARDO. Lugar enquanto circunstancialidade. In: MARANDOLA Jr., E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. de. **Qual o espaço do lugar?: geografia, epistemologia, fenomenologia**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

_____. O imperativo estético vocativo na escrita fenomenológica. **Revista da Abordagem Gestáltica – Phenomenological Studies**, Vol. XXII, n. 2, p. 140-147, 2016. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rag/v22n2/v22n2a05.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2017.

_____. Prefácio. In: DARDEL, Eric. **O homem e a Terra: natureza da realidade geográfica**. São Paulo: Perspectiva, 2015.

_____. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012. Disponível em:

<http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12820/pdf>. Acesso em: 23 set. 2018.

_____. Sabores dos corpos alimentados: ensaio de geografia hedonista.

Geograficidade, v. 4, Número Especial, 2014. Disponível em:

<http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12907/pdf>. Acesso em: 03 ago. 2017.

MODESTO JÚNIOR, Moisés de Souza; ALVES, Raimundo Nonato Brabo (Editores). **Cultura da Mandioca**: Aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. Brasília: Embrapa Amazônia Oriental, 2016. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/150243/1/LV-Mandioca-cap1.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2020.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NAVEGANTES, Aline de Souza; CARDOSO, Luis Fernando Cardoso e. Do soul food à maniçoba: Um relato etnográfico sobre a imersão cultural de estudantes afro-americanos na cidade de Belém, Pará. **Amazônica** – Revista de Antropologia, v. 10, n. 1, p. 328-356, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/5865/4864>. Acesso em: 20 fev. 2020.

OLIVEIRA, Livia de. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012, p. 27-29. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12818>. Acesso em: 25 mai. 2017.

_____. O sentido de lugar. In: MARANDOLA Jr., E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. de. **Qual o espaço do lugar?**: geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014.

OLIVEIRA, Sandra Ramalho e. **Sentidos à mesa**: saberes além dos sabores. São Paulo: Edições Rosari, 2010.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Tradução: Ana M. Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

PALHARES, Virginia de Lima. Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. **Geograficidade**, v. 4, Número Especial, 2014. Disponível em: <http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12908>. Acesso em: 23 ago. 2018.

_____. Gosto geográfico. **Geografias**, Edição Especial 2018 – Sabores Geográficos. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/geografias/article/view/15376>. Acesso em: 05 mar. 2020.

PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa**. História e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. 1. Ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis/SC: Ed. da UFSC, 2004.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**. Volume 1 – No caminho de Swann. São Paulo: Globo, 2006.

QUEIROZ FILHO, A. C. Memórias inventadas: Experimentando sabores, palavras e sonhos. **Geograficidade**, v. 4, Num. Especial, out. 2014. Disponível em: <<http://www.uff.br/posarg/geograficidade/revista/index.php/geograficidade/article/view/175>>. Acesso em: 11 jul. 2016.

RELPH, Edward. Reflexões sobre a emergência, aspectos e essência de lugar. In: MARANDOLA Jr., E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. de. **Qual o espaço do lugar?:** geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014.

_____. Na inquiry into the relations between phenomenology and geography. In: Canadian **Geographer**, v. 14, n. 3, p. 193-201, 1970. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1541-0064.1970.tb01567.x>. Acesso em: 16 out. 2018.

RICHARDSON, Roberto. J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 2014.

SACRAMENTO, Adriana. A culinária de sentidos. **Corpo e memória na literatura contemporânea**. Tese (Doutorado em Literatura). Universidade de Brasília, 2009. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/4926>. Acesso em: 17 out. 2017.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos Santos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, n. 54, p. 103-124, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>. Acesso em: 28 mai. 2016.

SANTOS, Ingrid da Silva; ALMEIDA, Maria Geralda de. A poética do sabor: O lugar do ribeirinho na culinária da comunidade São Gonçalo Beira Rio-MT. In: OLIVEIRA, C. D. M. de; GONDIM, L. B.; SILVA, L. R. T.; MACHADO, I. C. B.; CAVALCANTE, T. V. (orgs.). **Os outros somos nós – NEER** (2006-2016). Timburi/SP: Editora Cia do Ebook, 2016. Disponível em: <http://neer.com.br/publicacoes/>. Acesso em: 04 jun. 2018.

SERPA, A. Como prever sem imaginar? O papel da imaginação na produção do conhecimento geográfico. In: SERPA, A. (org.). **Espaços culturais: vivências, imaginações e representações**. Salvador: EDUFBA, 2008

SILVA, Valcilene. P. da; CÁRDENAS, Carmen J. de. Aspectos simbólicos da alimentação na velhice. **Geriatrics & Gerontologia**, v. 3, n. 4, 2009. Disponível em: <http://sbgg.org.br/wp-content/uploads/2014/10/2009-4.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2015.

SILVA, Marcia Alves Soares da. **O eu, o outro e o(s) nós: geografia das emoções à luz da filosofia das formas simbólicas de Ernst Cassirer (1874-1945) e das narrativas de pioneiros da igreja messiânica mundial**. Tese (Doutorado em Geografia) – Setor de Ciências da Terra, Universidade Federal do Paraná, Curitiba (PR), 2019.

Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/59757>. Acesso em 03 jul. 2020.

_____. Por uma geografia das emoções. **GEOgraphia**, ano 18, n. 38, 2016, p. 99-119. Disponível em: <http://www.geographia.uff.br/index.php/geographia/article/view/885>. Acesso em: 14 mar. 2017.

_____. Sobre emoções e lugares: contribuições da Geografia das emoções para um debate interdisciplinar. **RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, v. 17, n. 50, 2018, p. 69-84. Disponível em: <http://www.cchla.ufpb.br/rbse/MarciaSilvaResumoago18.pdf>. Acesso em: 25 jul. 2018.

SILVA, Marilu Albano da. Cozinha: espaço de relações sociais. **Iluminuras**, v. 10, n. 23, 2009. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/10083>. Acesso em: 19 jun. 2018.

TOFFOLO, Marieke B. J.; SMEETS, Monique A. M.; VAN DEN HOUT, Marel A. Proust revisited: Odours as triggers of aversive memories. **Cognition & Emotion**, n. 26, v. 1, p. 83-92. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1080/02699931.2011.555475>. Acesso em: 7 out. 2018.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Londrina: Eduep, 2013.

_____. **Topofilia: um estudo de percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. Londrina: Eduep, 2012.

VILHENA, Junia; NOVAES, Joana de Vilhena. Da memória da fome à obesidade como sintoma. Sobre estética, corpo e sofrimento psíquico. In: SANTOS, E.; FERREIRA, J. (Orgs.). **Mudanças e transições – Pessoas em contextos**. Coimbra: PsicoSoma, 2012, v. 1, p. 135-153. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/269574861_Da_memoria_da_fome_a_obesidade_como_sintoma_Sobre_estetica_corpo_e_sofrimento_psiquico. Acesso em: 10 set. 2018.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: Um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014. Disponível em: <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/tematicas/article/view/2144>. Acesso em: 16 ago. 2018

WANSINK, Brian; CHENEY, Matthew; CHAN, Nina. Exploring comfort food preferences across age and gender. **Physiology & Behavior**, v. 79, p. 739-747, 2003. Disponível em: <https://sci-hub.tw/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0031938403002038>. Acesso em: 12 ago. 2018.

WARREN, John. **The nature of crops – How we came to eat the plants we do**. Reino Unido: CABI, 2015.

WILES, Janine L.; ROSENBERG, Mark W.; KEARNS, Robin A. Narrative analysis as a strategy for understanding interview talk in geographic research. **The Royal Geographical Society**, vol. 37, n. 1, p. 89-99, 2005. Disponível em: https://www.jstor.org/stable/20004433?origin=JSTORpdf&seq=1#page_scan_tab_contents. Acesso em: 08 set. 2018.

WOORTMAN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**, v. 11, n. 1, 2013, p. 5-17. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844/1737>. Acesso em: 17 jun. 2017.

ZANATTA, B. A. A abordagem cultural na geografia. **Temporis[ação]**, v. 1, n. 9, 2007. Disponível em: <http://www.revista.ueg.br/index.php/temporisacao/article/view/5995/4103>. Acesso em: 27 jun. 2016.